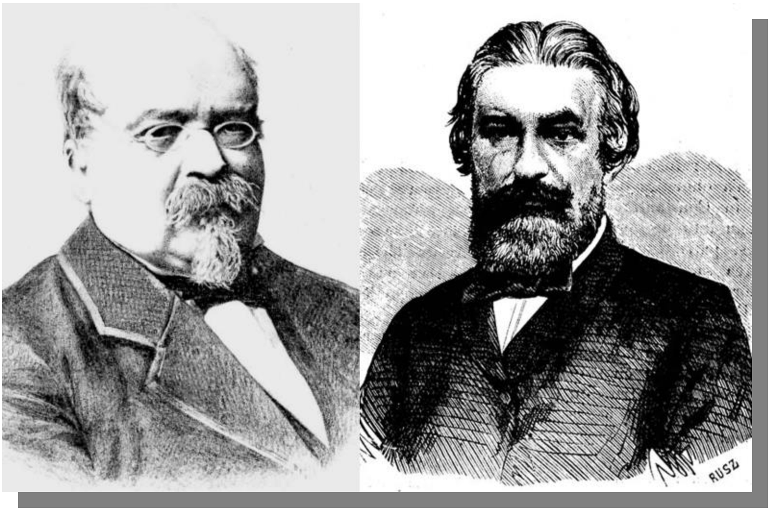
mihail kogălniceau *costache negri*



200 RETETE BOIERESTI

Kogălniceanu, Mihail; Negri, Costache,

200 de reţete cercate de bucate,
prăjituri şi alte trebi gospodăreşti,

„tipărite cu cheltuiala şi îngrijirea unei societăţi de iubitori de înaintarea şi strălucirea neamului românesc”.

A doua ediţie. Iaşi, la cantora Foii săteşti, 1842.

Transcrise în litere latine de Ion Drăguşanul.

Unităţi de măsura vechi

un dram – 3,18-3,23 grame
un funt – 450 grame
o litră – 250-300 grame
oca – 1271 g în Muntenia şi 1201 g în Moldova
oca – 1,25 l în Muntenia şi 1,288 l în Moldova
uncie – între 28 şi 35 grame



Nr. 1. Supă pisată

Să iei un pui şi să-l prăjeşti, şi jumătate de franzelă, iar prăjită (puiul însă să fie triat bucăţi); când vor fi puiul şi franzela prăjite, să se pună în piuliţă şi să se piseze bine; apoi să pui amestecătura în oală şi să o umpli cu zeamă bună, să fiarbă un ceas; când va fi fiară, să o dea prin sită, şi dacă va fi zeama aceea prea groasă, să se mai subţie cu zeamă curată, şi când va fi de turnat în chisă (farfurie – n. n.), să îi pună măruntaie şi rânză fierte bine şi tăiate mărunţel, şi feliile de franzelă pomenite, şi va fi gata.

Nr. 2. Supă de raci

Să se ia douăzeci raci şi să se spele bine şi să-i fiarbă în zeamă de carne bună, apoi să-i scoată şi să le ia cojile şi carnea din picioare; apoi, cojile, toate puse în piuliţă şi pisate tare bine; apoi să iei puţină grăsime şi o înfierbântă, şi să pui cojile cele pisate înăuntru, să se prăjească puţin, şi apoi să pui jumătate lingură făină înăuntru şi să se mai prăjească puţin; apoi să se strecoare acea grăsime printr-o petică (tifon – n. n.), şi cojile acelea să se pună iar în zeama în care au fiert racii, să mai fiarbă bine; apoi grăsimea aceea strecurată să se pună într-o tigaie, să se înfierbânte, şi să se pună o lingură de făină înăuntru, şi se lasă să se umfle, dar nu să se rumenească; şi apoi să toarne zeama aceea, în care au fiert racii, şi să o strecoare prin sită şi să mai fiarbă puţin; apoi să tai franzelă rumenită şi să pui în masă, împreună cu codiţele şi cu picioarele racilor, şi să torni zeamă peste dânşii, şi să dai la masă.

Nr. 3. Supă cu găluştele de carne

Să iei carne de viţel sau de pasăre, să o tai tare mărunţel şi să pui o franzelă, de pe care să iei coaja cu răzătoarea, şi apoi să o stropeşti cu lapte şi să o pui în carne, cu puţină măduvă de vacă; apoi să se pună toate în piuliţă (puteţi folosi mixerul sau maşina de tocat – n. n.), să se piseze tare bine, apoi să iei douăzeci dramuri (un

dram – 3,18-3,23 grame, deci cam 60 grame de untură – n. n.) grăsime să frigă puhav, să pui înăuntru două ouă întregi şi un gălbenuş şi să le pisezi bine, apoi să pui carnea aceea pisată înăuntru, puţină sare, şi să o amesteci bine, şi dacă va fi prea subţire, să pui puţin pesmet; apoi să facă găluştele, să le tăvălească în pesmet şi să le prăjească în grăsime, să se îngălbenească, apoi să pună în chisă (farfurie – n. n.) şi să se toarne deasupra zeama făcută rumenă.

Nr. 4. Supă cu găluştele de raci

Se fierbe grăsime de rărunchi puhav, pui un ou, puţin pesmet, puţin pătrunjel verde hăcuit mărunţel, sare şi piper, codiţe de raci hăcuite mărunţel, şi făină cât poate ţine în trei degete, frecând toate la un loc, le faci găluştele şi să le fierbi în supă.

Nr. 5. Supă franţuzească

Iei o căpăţână de curechi nemţesc (varză – n. n.), ceapă, morcovi, cartofi, de fiştecare potrivă, să le tai ca tocmagii, apoi ia patru ori cinci ciuperci şi la taie în frunze, apoi pui toate la un loc, şi le pune pe foc cu grăsime prăjită, şi se prăjesc jumătate de ceas; apoi se pune puţin piper şi floare de nucuşoară, apoi toarnă zeamă de carne şi le fierbe bine, apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită.

Nr. 6. Supă cu gugoșele de tocătură de curcan

Iei o bucată de piept de curcan fiert şi vreo câteva ciuperci, jumătate de franzelă muiată în lapte, puţin pătrunjel verde, floare de nucuşoară, şi le toci, apoi le pisezi (folosiţi, deci, mixerul – n. n.), apoi pune două gălbenuşuri de ou şi le amestecă bine cu tocătura, apoi presură pe o scândură pesmet subţire, pune tocătura şi o întinde de un deget de groasă, apoi le taie cu un fier rotunde şi să le prăjeşti, apoi toarnă deasupra zeamă arsă.

Nr. 7. Rasol cu carne de ciuperci

Pui vreo şapte ciuperci şi le curăţi, le tai felii, puţin pătrunjel verde hăcuit, pui într-o tigaie puţină grăsime luată de pe zeamă, şi pui ciupercile şi pătrunjelul să se prăjească bine, apoi le pui puţină făină, să se mai prăjească, şi un polonic de zeamă (deci, rantaj – n. n.) şi vreo patru linguri de smântână, şi să mai fiarbă puţin, şi să-l toarne peste rasol.

Nr. 8. Bou de modă

Iei o bucată de carne de vacă, macră, însă să nu o speli, numai să o razi foarte bine şi să o baţi puţin; apoi

iei slănină şi o tai de un cuţit de groasă, asemenea şi jambon crud, iei puţin pătrunjel verde, puţină ceapă, câteva ciuperci, o ţelină, puţin usturoi, toate acestea, hăcuite tare mărunţel, cu puţină sare şi piper le amesteci la un loc bine, tăvăleşti bucăţele cele de slănină şi de jambon în hăcuiturile acele, şi apoi împănezi carnea, pui în tingire felii de slănină, de ceapă, de morcovi, şi peste acestea carne pe deasupra, acoperi bine şi o laşi să fiarbă, până ce va fi fiartă pe jumătate, pe urmă pui cincizeci dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame, deci puneţi 170 mililitri – n. n.) vin şi o lingură mare de zeamă şi o lasă să fiarbă până ce va fi bine fiartă, apoi scoţi carnea pe blid şi curăţi carnea de grăsime, şi torni peste carne (lichidul din care aţi scos-o, numit „salcea”), însă salcea să o strecori, mai înainte.

Nr. 9. Pui cu mazăre cu raci

Puii îi grijeşti ca să nu se rupă pielea, apoi iei mazăre de cea mică şi o prăjeşti înăbuşită cu puţin pătrunjel verde şi puţin unt, tai şi bucăţele de raci, le amesteci la un loc cu mazărea, puţină smântână, puţin pesmet, puţină floare de nucuşoară, umplând pielea, să le frigi frumos; acestea pot sluji şi la deosebite supe.

Nr. 10. Pui fierbinţi

Iei pui mici şi le dai sare, şi pui în tingire cu ceapă, morcovi, pătrunjel verde, puţin piper întreg, puţin

enibahar, trei cuişoare, trei părţi de apă şi una de oţet, şi le pune să fiarbă până când îi vei socoti pe jumătate fierţi; iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină şi laşi să se umfle, apoi strecurând salcea (supa – n. n.) în care au fiert puii, pui şi trei linguri de smântână şi, aşezând de iznoavă puii într-însa, o laşi să mai fiarbă.

Nr. 11. Pui cu capire

Iei o lingură bună de unt şi laşi de se topeşte, pui două linguri de făină şi o laşi de se umflă, pui o ceapă încrestată în patru, zeamă de carne, pe cât va trebui să o subţiezi, şi o laşi să fiarbă, apoi o strecori prin sită, pui înăuntru puii (bucăţile de carne de pui tranşat – n. n.), o lingură de oţet alb, trei linguri de smântână, o mână de capire (ciuperci – n. n.), coajă de lămâie foarte mărunţită, şi, puse înăuntru, le laşi să fiarbă până se vor găti.

Nr. 12. Pui albi înăduşiţi

Iei puii şi le scoţi osul cel din piept, le pui sare, pui în tingire slănină tăiată felii, rădăcină de pătrunjel tăiată felii, şi ţelină, şi morcovi, tot felii tăiate, piper întreg, floare de nucuşoară, pui puii deasupra şi acoperi iar cu felii de slănină, şi pui două linguri de zeamă peste dânşii, şi deasupra tingirii pui o hârtie albă, şi pe deasupra, capacul tingirii, şi-i laşi să fiarbă înăduşiţi, şi după ce fierb o bucată, scoţi puii, îi acoperi cu slănina care a fost deasupra lor, şi peste rădăcinile ce au rămas în

tigaie toarnă zeamă de carne cât trebuie, pe care o laşi să fiarbă bine, şi o strecori, şi după aceea pui puii şi cu ciuperci în ea şi o laşi să fiarbă.

Nr. 13. Pui „au cotton”

Să iei doi sau trei pui, să-i prăjească după rânduială, punându-le sare pe cât le trebuie, şi apoi, tăind felii subţiri de slănină, să se învelească cu ele puii peste tot, şi pe deasupra acestora să se învelească cu hârtie albă, şi aşa să se frigă, luând seama bine să nu se rumenească; rânzele lor să se fiarbă şi, când or fi fierte, să se hăcuiască cu maiurile crude şi cu puţin pătrunjel, arpagic şi douăzeci şi cinci ciuperci, apoi să se ia puţin unt într-o tigaie şi, înfierbântându-se, pui topiturile acele înăuntru şi le laşi să se prăjească puţin, apoi, presărându-le, cu o lingură, făină şi amestecându-le, laşi să se mai prăjească puţin, pe urmă torni deasupra lor un polonic mare de zeamă de carne, puţină sare şi piper, şi o lingură de smântână, şi le laşi să fiarbă bine; şi apoi puii când vor fi bine fripţi, să se toarne această salce (fiertura, deci – n. n.) într-un blid şi puii să se aşeze înlăuntru, cu chip să nu se cunoască puii că-s fripţi.

Nr. 14. Pârjoale cu sardele

Ia un but de oaie şi faci pârjoale, sau le faci de costiţe, apoi iei douăsprezece sardele spălate, curăţite, şi le toacă cu pătrunjel şi tare subţire, şi apoi iei tocătura

aceea şi o întinde subţire pe pârjoale, apoi o pune în tigaie şi stoarce peste dânsele zeamă de la o lămâie, cincizeci dramuri smântână (un dram – 3,18-3,23 grame, deci puneţi 170 grame – n. n.), le acoperă şi le pune jeratic deasupra şi fierbe până când faci friganele de franzelă, apoi iei creieri de la un miel, îi curăţa şi în toci bine cu pătrunjel, şi cu piper şi sare, să le prăjească cu puţin unt, apoi să întinzi aceasta pe franzelă şi să pui altă franzelă deasupra; apoi aşează pârjoalele pe farfurii şi fă garnituri împrejur cu sardele.

Nr. 15. Jambon cu friganele

Ia o bucată de jambon şi o pune, de cu seară, în apă, apoi o tai felii subţiri şi o pune într-o tingire, şi pune o litră (250-300 grame – n. n.) de zeamă şi un pahar de vin alb, puţin pătrunjel verde, puţin arpagic şi piper pisat; aceasta să fiarbă până s-a muia jambonul, zama însă să nu fie sărată, să fiarbă până va scade bine, apoi prăjeşte felii de franzelă şi toarnă salce (lichidul rămas de la fierbere – n. n.) deasupra, apoi faci garnitură sau de cartofi prăjiţi, sau de ciuperci.

Nr. 16. Hulubi în papiloturi

Ia patru sau cinci hulubi să-i curăţi, şi îi taie în două, în lung, le pune sare şi îi bate cu muchia cuţitului, ca să se lăţească puţin, şi apoi iei pătrunjel verde, ceapă şi ciuperci şi maiurile (măruntaiele – n. n.) hulubilor, şi

câteva sardele, piper, şi să le pisezi toate la un loc, apoi ia slănină şi o tai în frunze, subţire, apoi pune hulubii pe o hârtie albă şi pune frunzele cele de slănină pe hârtie şi întinde dinăuntru umplutură, şi pe deasupra iar slănină, şi aşa toate, şi să tai hârtia frumos, apoi îi pui pe un grătar uns cu unt şi îi frigi încet, până se gătesc (**NOTĂ**: folosirea hârtiei, pentru rumenire înăbuşită, inclusiv pe cărbuni, am mai prins-o, în copilărie; hârtia albă se impregnează cu grăsime şi cu apă şi devine ignifugă, carnea sau cârnaţii frigându-se, astfel, înăbuşit şi în suc propriu; la urmă, se îndepărtează foaia de hârtie şi se descoperă cea mai minunată friptură, şi care nu are grăsime, în ciuda folosirii unor felii subţiri de slănină, care şi ele de fapt fierb şi se rumenesc în suc propriu – n. n.).

Nr. 17. Hulubi înăduşiţi

Ia doi-trei hulubi, îi grijeşti, şi-i aşează bine şi frumos, punându-le sare, şi aşează în fundul tingirii câteva frunze de slănină, şi ceapă tăiată în frunze (rondele – n. n.), şi morcovi asemenea, şi pune hulubii deasupra şi lasă de şed înăduşiţi până se rumenesc, apoi îi pune zeamă de carne şi puţin oţet, puţină coajă de lămâie şi piper întreg, şi lasă de fierbe bine, apoi strecoară prin sitişcă, pune puţin piper, două linguri smântână şi pune puii de hulub înăuntru şi îi lasă să fiarbă bine, şi, făcându-le împrejur o cunună de hamut (un „gâtar” de garnitură – n. n.) sau altă, le dă la masă.

Nr. 18. Raci înăduşiţi

După ce speli racii bine, pune o bucăţică de unt în o tingire, de se înfierbântă, şi pune o mână de pătrunjel verde, tăiat mărunţel, şi apoi pune şi racii întregi, sare, şi îi lasă puţin să fiarbă înăduşiţi, şi apoi le pune o lingură de smântână şi îi laşi până scad.

Nr. 19. Ouă umplute

Zece ouă să le răscoci (se fierb tarei – n. n.), şi apoi să le tai în două; fiind întâi curăţite, apoi să iei codiţe de raci, tăiate mărunţel, o franzelă, luată coaja şi muiat miezul cu puţin lapte, şi pui în piuliţă (se poate şi în maşina de carne, şi în mixer – n. n.) racii, franzela, un ou întreg (crud, cu albuş şi gălbenuş – n. n.) şi cinci linguri de smântână, să iei o bucăţică de unt de raci; acestea toate să se piseze bine la un loc, apoi iei puţini raci tăiaţi, pui în tigaie puţine ciuperci tăiate, puţin pătrunjel hăcuit, puţină mazăre verde şi puţin unt de raci, şi le fierbi înăduşite până ce scad, apoi le laşi de se răcesc şi le amesteci cu celelalte la un loc, şi pui, pe jumătate, într-un calup uns cu unt, şi aşezi ouăle cele tăiate, şi deasupra pui cealaltă jumătate, şi o dai în cuptor.

Nr. 20. Spanac de curechi vânăt

Întâi se spală curechiul tare bine şi-l opăreşti de două ori cu apă clocotită, apoi îl pui de fierbe moale, şi, strecurându-l, îi faci rumeneală de aia galbenă, de făină cu grăsime, şi, tăind curechiul tare mărunţel, îl pui înăuntru, în rumeneală, ca să se prăjească bine, apoi îi pui două polonice de zeamă de carne, punând piper şi sare, o bucăţică zahăr, două linguri smântână, castane pe câte vrei, şi să-l laşi să fiarbă puţin, şi apoi îl pui pe farfurii, făcând garnitură împrejur cu cârnaţi sau pârjoale.

Nr. 21. Limbă cu sos de sardele

Fierbi limba în oală, o pui cu sardele, slănină tăiată, scoţi limba din oală, să-i iei pielea, apoi degrabă o spicuieşti cu sardele şi cu slănina cea tăiată, şi o pui în frigare; pui dedesubt, în tigaie, o bucăţică de unt, puţină smântână, să tot torni peste limbă de vreo trei ori, apoi o presori bine cu pesmet, să storci şi zeamă de lămâie, să mai torni sos încă o dată, şi o scoţi din frigare şi, punând-o pe farfurii, îi torni sosul deasupra şi-i gata de pus pe masă.

Nr. 22. Răcituri de cap de viţel

Despică capul de viţel şi-l fierbe cu sare şi cu puţin pătrunjel, şi pui şi două cepe şi puţin cimbrişor şi coajă de lămâie, îl scoţi şi-l pui în apă rece, şi în zeama cealaltă îl pui de fierbe cu un picior de viţel, şi piper întreg, şi cuişoare, până ce scade să rămână jumătate de oală, apoi o strecori prin petică (tifon, dar merge şi prin sită – n.n.) şi storci o lămâie, iar să o strecori, apoi scoţi ciolanele de la cap şi-l tai frumuşel, şi-l aşează pe calup, să torni zeama deasupra, şi-l laşi de se prinde.

Nr. 23. Cârnăciori de raci

Faci întâi clătite şi le laşi să se răcească, apoi le tai în patru, ca să se facă cârnăciori de un deget de lungi, iei vârfuri de sparanghel, ciuperci şi codiţe de raci, ciupercile să fie mai înainte înăduşite cu un pic de unt, până ce se înmoaie; apoi iei toate acestea şi le toci la un loc; pui puţin unt de raci într-o tigaie şi-l înfierbânţi; să pui topitura înăuntru şi o laşi de se prăjeşte, apoi o iei de pe foc; pui un ou întreg şi un gălbenuş să le amesteci şi racii, de se prăjesc puţin, apoi întinzi, de o muchie de cuţit, tocătura pe petice (de clătite – n. n.), le faci cârnăciori (adică le rulezi – n. n.) şi îi aşezi frumos pe farfurii unse cu unt; şi, cu jumătate de ceas, până a nu da bucate, torni puţină smântână dulce şi le pui pe jeratic; de voieşti, le împodobeşti cu codiţe de raci prăjite.

Nr. 24. Ouă franţuzeşti

Iei ouă şi le fierbi vârtos, apoi freci puţin unt şi-l amesteci bine cu ouăle, şi pui şi puţin pătrunjel verde, apoi le faci chiar ca ouăle şi le moi în albuşul cel de ou şi le tăvăleşti bine în pesmet, şi le prăjeşti în unt, şi faci garnituri.

Nr. 25. Spanac cu clătite

Iei patru ouă şi un polonic cu vârf de făină şi pune patru linguri de lapte şi amestecă bine, pune sare, pune unt în tigaie să se înfierbânte, şi apoi toarnă aluat subţire şi-l împunge cu cuţitul, şi lasă să se rumenească, şi când va fi rumen pe o parte, să întorci pe cealaltă; apoi să faci spanacul, după cum se face, şi pui un rând de spanac şi un rând de clătite, şi aşa le aşează la farfurii, fiind gata.

Nr. 26. Friganele cu creier

Iei creieri şi îi tai mărunţel, cu sare, pătrunjel şi piper, şi le hăcuieşti la un loc, apoi tai felii subţiri de pâine, şi întinde pe o felie creierii, şi pune altă felie deasupra, şi apoi le tai tot felii de câte un deget de late, de lungi, le tăvăleşti în ouă şi în pesmet, le prăjeşti în grăsime şi le pune în supă.

Nr. 27. Anghinare umplută

Să iei anghinare şi să îi cureţi frunzele cele groase, şi să le fierbi cu apă, până ce se înmoaie, apoi freacă puţin unt, taie puţintică pâine muiată în lapte, şi scobeşti puţintel anghinarea şi miezul acela îl hăcuieşti ori cu puţină carne, ori cu gâturi de raci, şi le mesteci cu unt, apoi pune un ou înăuntru şi puţină sare şi piper, şi umple frunzele de anghinare şi le fierbi puţin, le aşezi pe farfurii şi le faci sos de smântână deasupra.

Nr. 28. Cartofi cu sardele

Să speli cartofii şi să îi curăţi, pune puţin unt într-o tingire şi-l topeşte; apoi, tăvălind fiştecare cartof în făină, îl pui în unt, şi îi faci, acoperiţi, untul să-i rumenească, apoi ungi o farfurie cu unt, toarnă puţină smântână, tai cartofii în rotiţe, iei puţine sardele şi le curăţi, le tai subţiri şi pui printre cartofi, presuri pe deasupra pesmet, pui într-o tigaie puţină grăsime şi puţină ceapă tăiată, de se topeşte, şi opăreşti cartofii; apoi îi mai pui puţin pe jeratic.

Nr. 29. Curechi nemţesc umplut

Iei căpăţânile nu prea mari şi le scobeşti înăuntru, apoi iei şi miezul acela scobit şi-l fierbi cu sare, pe urmă iei carne şi o hăcuieşti cu puţină ceapă, cu puţină pâine muiată, şi cu curechiul acela fiert, mărunţel, apoi freci puţin unt, pui înăuntru două ouă întregi, puţină sare, piper şi două linguri de smântână, şi le mesteci toate bine la un loc, apoi umpli curechiul acel scobit, apoi îi faci iar calup de curechi, îl leagă cu aţă şi îl fierbi în apă cu sare, apoi îl tai felii şi le aşează în farfurii, şi le faci un sos deasupra.

Nr. 30. Caralabii rumene

Iei caralabiile (guliile, de la germanul „Kohlrabi" – n. n.) şi le curăţi, şi le tai lungăreţe, apoi topeşti puţin unt şi le pune înăuntru, şi le lasă până se înmoaie, dar le mesteci, ca să nu se ardă; apoi pune două linguri de făină şi două linguri de zeamă, şi puţină sare, şi laşi de fierb, până se rumenesc.

Nr. 31. Uger de vacă

Fierbi ugerul până se înmoaie, îl tai bucăţele subţiri, le ungi cu unt şi le tăvăleşti în pesmet; apoi le pui

în grăsime, să nu se rumenească prea tare, le aşează cu puţină smântână şi pătrunjel, şi le lasă să scadă.

Nr. 32. Cârnăciori de carne

Iei nouăzeci dramuri de carne (un dram – 3,18-3,23 grame, deci cam 300 grame – n. n.) de carne şi o hăcuieşti mărunţel cu pătrunjel verde, apoi iei puţină pâine muiată în lapte, iei o bucată unt cât un ou şi o freacă puhav, pune două ouă întregi şi un gălbenuş, şi le mestecă cu topitura, pune puţină coajă de lămâie, sare, piper, două linguri de smântână, două linguri de pesmet, şi le mesteci bine, apoi faci cârnăciori (rulouri – n. n.), îi tăvăleşti în ouă, în pesmet, să se prăjească în grăsime (avem, deci, o reţetă veche de chiftele – n. n.).

Nr. 33. Pârjoale umplute

Faci pârjoale, sau din carne de viţel, sau de miel, dar nu tocate şi le fierbi în zeamă; apoi le pune pe o farfurie. Pentru douăsprezece pârjoale, iei nouăzeci de dramuri (cam 300 grame – n. n.) de carne friptă, puţin miez de pâine muiată în lapte şi le hăcuieşti la un loc împreună, apoi puţină măduvă, coajă de lămâie, pătrunjel, sare, piper, două ouă şi le mesteci bine la un loc; apoi întinde tocătura aceasta pe pârjoale, deasupra, nu prea gros, le pune în tingire cu puţină grăsime şi le lasă de fierb înăduşite, până se gătesc, apoi le pune pe farfurii şi le faci un sos.

Nr. 34. Limbă umplută

Să fiarbă limba până s-a muia, care apoi se curăţă; pe urmă o despică de-a lungul şi scoate carnea aceea de la mijloc, apoi taie carnea aceea şi puţină pâine muiată în lapte, freci douăzeci dramuri (circa 65 grame – n. n.) unt puhav, pui două ouă întregi şi două gălbenuşuri, sare, piper, coajă de lămâie, pătrunjel, şi apoi umpli limba; o leagă bine cu sfoară, o ambalează în hârtie, şi o frige în cuptor; apoi îi faci sos de sardele sau alt sos şi toarnă deasupra (desigur, după ce le-aţi scos din cuptor sau de pe jar şi aţi îndepărtat hârtia, care le-a făcut să se frigă în sos propriu; şi reţeta asta am mai prins-o, în copilărie – n. n.).

Nr. 35. Mâncare de miel

Tai felii de carne macră, le bate şi le sărează; apoi le pune în tingire cu puţin unt, pătrunjel, ceapă, morcov, cimbru, coajă de lămâie, toate tăiate mărunţel, le pui în unt, şi feliile de carne deasupra, şi le lasă de se rumenesc; apoi scoţi bucăţile de carne şi mai pui puţină grăsime, două linguri de făină, puţină zeamă peste feliile cele tăiate, puţină smântână, şi le laşi de fierb; apoi strecoară sosul prin sită (păcat, ar fi trebuit să-l paseze, ca să-i dea consistenţă! – n. n.), şi pune carnea înăuntru, în sos, şi pune să mai fiarbă puţin.

Nr. 36. Felii de carne umplute

Iei felii de carne rotunde şi le bate bine, apoi iei carne friptă şi puţină pâine muiată în lapte şi le taie mărunţel, apoi pune câţiva zbârciogi (bureţi – n. n.) şi coajă de lămâie, şi puţin piper, două ouă, două linguri de smântână, şi le mesteci bine la un loc; apoi întinde tocătura cu feliile ce carne, le pune în tingire puţină grăsime sau slănină, le aşează pe jăratec până se rumenesc; apoi pui într-o tingire puţină grăsime, două linguri de pesmet, puţină zeamă, cincizeci dramuri (circa 160 grame – n. n.) de smântână, puţină floare de şofran, zeama de la jumătate de lămâie, şi le laşi să fiarbă bine; aşează feliile de carne pe farfurii şi toarnă sosul deasupra; asemenea se face şi de căprioară.

Nr. 37. Piept de căprioară cu sos

Să speli pieptul de căprioară şi să tai coastele şi să le sărezi, să le pui în tingire şi să pui: vin, oţet şi apă, apoi să pui o ceapă împănată cu cuişoare înăuntru, cimbru, rozmarin, piper, şi lasă pieptul de căprioară acolo, până s-a muia, apoi îl scoate, pune într-o tingire puţin unt, trei cepe mici tăiate, şi pune pieptul înăuntru, şi lasă să se rumenească pe amândouă părţile; apoi pui trei linguri pesmet peste piept şi-l mai laşi puţin, să se rumenească,

toarnă peste el oţet din cela în care a fiert pieptul, pe atâta cât trebuie pentru sos, pune puţină smântână şi coajă de lămâie, puţin zahăr ars şi-l mai laşi, jumătate de ceas, de mai fierbe; apoi pune-l în farfurie şi toarnă sosul deasupra.

Nr. 38. Friganele umplute cu migdale

Patruzeci dramuri (circa 130 grame – n. n.) de migdale pisate, pui trei gălbenuşuri şi omăt (probabil albuş fiert – n. n.) de la două albuşuri, coajă de lămâie şi douăzeci dramuri (circa 65 grame – n. n.) zahăr, şi le mesteci până ce se îngroaşă, apoi taie felii de pâine, de un deget de groase, şi întinde migdalele pe felii, şi pui alte deasupra, le tăvăleşti în gălbenuşuri de ou şi le prăjeşti în grăsime de vacă; după ce se prăjesc, le pui pe farfurii şi le presuri cu zahăr şi scorţişoară, şi torni deasupra vin fiert cu zahăr şi le pui, sus şi jos, jăratic.

Nr. 39. Muşchi împănat de vacă sau de viţel

Să iei muşchiul, să-l grijeşti frumos şi să-l sărezi, apoi să iei o parte oţet şi două de apă, pune vreo câteva cepe, morcovi şi coajă de lămâie, două frunze de dafin şi piper întreg, şi le fierbi bine, apoi le torni fierbinte peste muşchi, îl laşi douăsprezece sau douăzeci şi patru

ceasuri, înăuntru, la răcoare; apoi iei muşchiul şi-l împănezi, făcând trei sau patru rânduri; pe urmă iei ceapa şi morcovii şi le pui în tingire, şi muşchiul deasupra, pui deasupra jăratic şi îl laşi două ceasuri, să fiarbă încet, până se rumeneşte, apoi toarnă o litră (un sfert de litru – n. n.) smântână peste muşchi, şi-l mai lasă un sfert de ceas la foc, până se rumeneşte sosul, apoi pui muşchiul în blid şi sosul deasupra.

Nr. 40. Muşchi de viţel învelit

Să iei muşchi sau carne macră, să o prăjeşti şi să tai felii subţiri, să le baţi cu cuţitul şi sare puţin; carnea rămasă să o toci mărunt cu pătrunjel verde, coajă de lămâie, pâine muiată în lapte şi puţină smântână; apoi întinzi tocătura aceasta subţire pe feliile de carne şi le înveleşti (rulezi – n. n.) rotunde, apoi pui în tingire puţină slănină sau grăsime, ceapă, frunze de dafin, ceva cimbru şi morcovi, toate tăiate felii, pui feliile cele învelite (rulourile de carne – n. n.) deasupra, le sărezi şi torni deasupra oţet şi apă, cât să le cuprindă, şi le laşi să fiarbă; când sunt gata, pui carnea în blid şi torni sosul, cât trebuie, prin sită.

Nr. 41. Felii de carne învelite

Să iei carne şi să tai felii lungăreţe şi late ca mâna, dar de groase ca muchia de cuţit, le bate şi le sărează, apoi fierbi creieri cu sare, iei pieliţa de pe dânşii, îi toci

mărunt şi-i scazi, cu pătrunjel, în grăsime, pui puţină ceapă, sare, piper, o mână de pesmet, şi o lingură de zeamă, şi le laşi puţin să fiarbă, şi să se răcorească; apoi tai mărunt o bucăţică de slănină, o amesteci cu tocătura aceea, o întinzi pe feliile de carne, o înveleşti şi o legi cu aţă; apoi pui în tingire grăsime, ceapă şi morcovi, cu carnea deasupra, şi le laşi să scadă şi să se rumenească, scoţi feliile şi pui două linguri de făină să se rumenească; apoi pui zeamă, puţin oţet şi coajă de lămâie, şi laşi să fiarbă, strecori sosul, pui carnea lor înăuntru şi două linguri de smântână, şi mai laşi să scadă; apoi aşezi feliile acelea învelite, pe rând, pe blid, torni sos deasupra şi presuri cu coajă de lămâie.

Nr. 42. Aluat pentru bucate

Să iei câtă făină, atâta şi unt, îl sărezi, tai untul felii în făină, mesteci cu sucitorul bine, dar nu cu mâna, pui două ouă şi atâta smântână, cât să nu fie prea vârtos, şi îl mesteci bine cu un cuţit. Aluatul acesta nu trebuie să fie nicicum vârtos şi nicicum atins cu mâna, îl întinde de trei ori, cât se poate de subţire şi tot îl strânge, din toate colţurile, şi îi pune făină numai cât trebuie. Aluatul acesta se poate întrebuinţa la orice vrei, şi untul trebuie să fie moale.

Nr. 43. Aluat de pastetă

Pune pe o masă 220 dramuri făină (un dram – 3,18-3,23 grame, deci cam 700 grame), taie felii 132 dramuri unt (cam 400 grame) şi 44 dramuri de grăsime proaspătă (deci cam 170 grame) şi o mestecă bine cu un sucitor, pune sare, două ouă întregi şi două gălbenuşuri, opt linguri de smântână şi-l mestecă bine cu un cuţit, întinde-l de două ori, apoi îl pune în patru şi îl lasă, un ceas, să se odihnească, apoi îl întinde ca muchea de cuţit şi fă ce vrei cu dânsul.

Nr. 44. Aluat de pastetă frecat

Să freci puhav 177 dramuri grăsime proaspătă (cam 600 grame), pune zece linguri de vin, una câte una, şapte gălbenuşuri, amestecă bine, un ceas, apoi pune făină cât să nu fie aluatul nici vârtos, nici tare moale, mai pune două linguri de vin şi două de smântână, coajă de lămâie; apoi întinde aluatul pe un calup şi pune înăuntru ce mâncare vrei şi o coace încet, şi toarnă sosul, după ce vei tăia-o, deasupra.

Nr. 45. Pastetă de tocătură

Să iei 177 dramuri carne de viţel (cam 600 grame), puţină ceapă, coajă de lămâie, pesmet muiat în lapte, le toacă tare mărunt cu carnea şi pune două ouă întregi înăuntru şi le amestecă; pune trei ouă, o bucăţică de unt şi puţin lapte, le fierbe ca un aluat şi le strânge şi le pisează la un loc cu celelalte; pune acele două ouă sus

arătate înăuntru, apoi faci o mâncare de maiuri (măruntaie – n. n.) cu puţin sos cu zeamă de lămâie, faci aluatul cu Nr. 42, şi pune pe fundul unei tingiri de un deget aluat, apoi pune jumătate de topitură de cele de deasupra, pune mâncarea cea de maiuri, şi apoi ceealaltă tocătură şi o face rotundă, întinde aluatul şi taie dungi cu rotiţa cea cu zimţi şi le pune peste tocătură ca un grătar, o ungi cu ou deasupra şi o coace, trei sferturi de ceas; când o pune pe farfurii, poate să se împodobească, pe unde sunt borticele, cu vârfuri de sparanghel sau cu gâturi de raci.

Nr. 46. Pastetă de hulubi

Să grijeşti şi să sărezi hulubii şi să-i laşi să fiarbă puţin înăduşit, cu puţin vin, zeamă, ceapă, frunze de dafin şi coajă de lămâie; apoi să faci un faş cu carne de viţel, sos de miel, puţină măduvă şi maiurile de la hulubi, sare, piper, coajă de lămâie; ungi cu acest faş hulubii, fă o pastetă cu Nr. 43 sau 44, pune hulubii înăuntru, fă şi capacul tot de pastetă, ungi cu albuş de ou, şi o coace, şi o pune pe farfurii, şi o taie deasupra; orice sos vrei toarnă, şi-apoi pune capacul deasupra şi pune pe masă.

Nr. 47. Fasole, mazăre şi bob verde de murat

Să pui un cazan cu apă să fiarbă, şi după ce a fierbe cazanul, să pui fasolele în cazan, numai să le dai în

undă şi, apoi, degrabă să le scoţi, să le pui pe o masă, să le usuci la soare, până când s-ar usca; dar numai fasolele de harag; asemenea mazărea şi bobul.

Nr. 48. Mazăre verde, cu marole căpăţâne

Tai marolele (salata verde – n. n.) în patru părţi şi le opăreşti cu apă clocotită, scurgi apa, apoi pui în tingire unt sau grăsime şi un rând de mazăre verde, şi un rând de marole, şi, la mijloc, un pui prăjit, şi laşi să scadă, acoperite, până ce se înmoaie toate; apoi pune puţină făină şi pătrunjel, laşi să se rumenească puţin, pune zeamă cât se cuvine, şi să mai fiarbă puţin; apoi aşază frumos în blid.

Nr. 49. Mazăre verde în grăunţe

Dezghiocând mazărea numai grăunţele, fiind tânără, o arunci în apă, când clocoteşte, şi o laşi să ia un clocot bun, apoi o strecori prin sită bine şi o presuri pe tavă, şi o dai la cuptor, care să nu se înfierbânte, ci pe încetul să se poată usca, şi, când îi vrea să faci bucate, s-o pui în apă rece, să fiarbă.

Nr. 50. Păstrarea mazării verzi

Să umpli cu mazăre grăunţe o butelcă şi s-o astupi cu dop bine, şi s-o pui într-o tingire cu apă rece, să fiarbă, un ceas şi jumătate; şi apoi, luând-o de la foc, o vei lăsa tot în acea tingire, până se va răci, şi, scoţând-o, vei rândui butelca şi o vei pune la un loc uscat.

Nr. 51. Mâncare dulce de morcovi

Să iei o litră şi jumătate de morcovi (o litră – 250-300 grame) tăiaţi lungăreţi şi subţiri, să li se dea mai întâi un clocot şi să se scurgă bine de apă, apoi să se pună într-o altă tingire curată, cu o litră de zahăr sfărmat şi să se toarne deasupra apa clocotită până le va acoperi peste tot. După ce va scădea apa pe jumătate, să se pună coajă de lămâie, cât se va socoti de trebuinţă, şi, după ce va mai scădea, încât să rămână ca patru linguri de apă numai, să se stoarcă zeama de la două lămâi; aşa fiind gata, să se aşeze pe farfurii şi să se dea fierbinte la masă.

Nr. 52. Maiuri de gâscă cu sos

Să sărezi maiurile şi să le împănezi cu coajă de lămâie, pune într-o tingire puţină grăsime sau unt, ceapă tăiată, şi maiurile şi mărar, şi le lasă să fiarbă puţin, pune puţină făină şi lasă să rumenească puţin, pune zeamă şi smântână, câteva picături de oţet şi piper, lasă mai ia un clocot şi apoi aşează-le.

Nr. 53. Găluştele de smântână cu raci

Iei douăzeci dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) de unt şi le freci puhav, pui patru ouă întregi, unul după altul, pui patru linguri de smântână, puţină sare, apoi pui făină într-însul cât trebuie să fie de gros aluatul, pui jumătate oca lapte (1,25 l în Muntenia şi 1,288 l în Moldova) în tingire, să fiarbă, şi faci găluştelele cu lingura, le pui în lapte ca să fiarbă cât trebuie, iei gâturi de raci hăcuite, ungi o farfurie cu unt şi aşezi un rând de găluştele, presuri raci de cei hăcuiţi şi puţină smântână, şi aşa le aşezi până ce se mântuie; însă pe deasupra pui gâturi de raci întregi, şi smântână să le pui, raci şi sus, şi jos; şi le lasă să fiarbă, să se rumenească.

Nr. 54. Găluştele de griş

Să freci o bucăţică de unt puhav, bate înăuntru două ouă unul după altul, pune şi cinci linguri de griş, sare şi două linguri de smântână, amestecă toate bine la un loc, faci găluştele, prăjeşte-le în grăsime, apoi pune-le în supă, să mai ia vreo două clocote.

Nr. 54. Găluştele de creier

Să iei creieri, să-i cureţi de pieliţă şi să-i toci mărunt cu pătrunjel, pune şi două ouă, sare, piper şi usucă-i puţin pe jăratic cu puţin unt, apoi să-i pui să-i pisezi cu puţină pâine muiată în lapte, freacă puţin unt de raci şi amestecă cu tocătura, pune şi un ou şi puţin pesmet, faci găluştele şi le fierbi în supă.

Nr. 56. Găluştele de raci

Să moi pâine în lapte şi să o toci mărunt cu codiţe de raci, pătrunjel, coajă de lămâie, apoi iei unt de raci de mărimea unui ou, îl freci, înăuntru pui raci, două ouă întregi şi un gălbenuş, sare, două linguri smântână, puţin pesmet, le mesteci toate bine la un loc, fă găluştele şi le fierbe în supă.

Nr. 57. Găluştele de pesmet cu migdale

Să freci 40 dramuri unt (un dram – 3,18-3,23 grame) şi, frecându-l, să pui câte puţină apă înăuntru, apoi pune o mână de migdale pisate, şapte ouă şi atâta

pesmet ca să se facă aluatul cam vârtos, fă găluştele şi le fierbe în supă; aceasta este pentru paisprezece persoane.

Nr. 58. Găluştele de carne

Să iei 177 dramuri carne tocată şi o amesteci cu o litră lapte şi cu două ouă, pui două sau trei mâini de pâine muiată în lapte, torni şi unt topit, de mărime ca jumătate de ou, puţină floare de nucuşoară, şi frământă bine aluatul, fă găluştele şi le fierbe în zeamă.

Nr. 59. Maiuri de gâscă cu cerc de orez împrejur

Să iei maiuri de gâscă, le speli, le sărezi, le pui în tingire; supt maiuri pui nouă sau zece felii de ceapă şi morcovi, în roate tăiaţi; împănezi maiurile cu cuişoare, apoi pui jumătate litră smântână, o mână pesmet şi câteva bucăţele unt sau grăsime bună, acoperi cu capacul, pui dedesubt şi deasupra jăratic şi le laşi, un ceas, să se coacă bine; apoi scoţi maiurile şi iei grăsime de pe sos, şi peste celelalte rădăcini şi cuişoare pui câteva linguri zeamă şi să le scazi degrabă; apoi aşezi maiurile în farfurie, unde trebuie să fie gata cercul acel de orez, şi torni sosul pe dânsul. Cercul acela de orez se face în următorul chip: să pui o bucăţică unt să se înfierbânte, să pui înăuntru pătrunjel verde hăcuit, pui şi 83 dramuri orez, taie şi o ceapă în patru, pui puţin piper, apoi le laşi toate acestea

să fiarbă un ceas şi tot pui, din vreme, în vreme, câte puţină zeamă, ca să nu se rumenească orezul; îndată ce se va muia orezul, să scoţi ceapa şi piperul afară şi să pui o bucăţică de unt de raci, apoi pui în altă tingire o bucăţică de unt, să se înfierbânte, pui puţin pătrunjel verde şi vreo câteva ciuperci tăiate, şi le laşi să scadă, punând şi puţin piper pisat; când va fi scăzut, să pui puţină făină, o lingură sau două smântână, şi iarăşi să scadă; din orezul mai sus zis să faci să faci, împrejurul farfuriei, un cerc frumos şi apoi pui, de-a curmezişul, un rând de ciuperci şi un rând de gâturi de raci, tot de câte două degete unul de altul departe, ca să fie ca o cordea, apoi, fiind cercul gata, vei pune maiurile de gâscă, cu sosul lor.

Nr. 60. Raţă sălbatică friptă

Raţa, după ce-i grijită, o pui într-o farfurie, şi fierbe oţet, amestecat cu puţină apă şi cu o bucăţică de coajă de lămâie, şi cu frunze de dafin, şi cu enibahar, ţi apoi, clocotită fiind, torni peste raţă şi o laşi de şede vreo două zile, apoi iei raţa şi o întinzi cu dese rânduri de slănină pe piept, pui raţa în frigare şi pui oţet, din cel în care a şezut raţa, cât socoteşti că trebuie pentru salce, şi pui şi o lingură de smântână, şi tot torni peste raţă, până ce se frige; după ce-i friptă, o pui pe farfurie şi torni salea deasupra, şi o dai la masă.

Nr. 61. Friptură de spinare şi de but de căprioară

Iei butul sau spinarea spălată curat, şi o pui să şadă două ceasuri în sare, apoi pui oţet amestecat cu apă într-o ulcică şi pui două cepe întregi, vâră patru cuişoare în cepe, o ţelină şi un căţel de usturoi, două frunze de dafin, coajă de lămâie, vreo câteva fire de ienupăr şi puţin piper întreg; aceste toate se fierb cu oţet şi, fiind clocotit, pui butul în strachină şi torni oţet deasupra ca să-l cuprindă, şi-l laşi două sau trei zile, opărindu-l, în toate zilele, câte de două ori, tot cu acel oţet; apoi iei pieliţa cea vânătă de pe dânsul şi-l împănezi foarte des cu slănină, îl pui în frigare şi pui oţet de cel strecurat în tigaia cea de sub frigarea cu friptura, cât socoteşti ca să aibă salce; pui şi o lingură de smântână şi, frigându-se, să tot torni deasupra salce de aceea, până se va frige bine, apoi, punând pe farfurii, torni salcea deasupra şi-i gata.

Nr. 62. Pui prăjiţi cu unt

Puiul, grijit foarte curat şi tăiat în patru, îl sărezi pe cât trebuie şi îl laşi să şadă un ceas, apoi, punând unt mult în tigaie de lut, laşi să clocotească şi apoi, tăvălind bucăţile de pui în făină de grâu, le moi pe urmă în apă rece şi apoi, tăvălindu-le în pesmet de franzelă, le pui în tigaia cu unt şi, rumenindu-se bine pe o parte, le întorci pe ceea parte, ca să se rumenească deopotrivă, şi sunt gata.

Nr. 63. Miel prăjit friptură

Iei carne de miel şi tai tot felii, şi pe urmă o fierbi cu puţin unt, apoi, după ce se răcoreşte, o tăvăleşti în ou şi o presari bine cu pesmet, şi o prăjeşti în grăsime, apoi o pui în farfurii şi pune pătrunjel pe deasupra.

Nr. 64. Curcan umplut

Să iei un curcan, să-l grijeşti şi să-i tai pielea, de-a lungul, pe spate şi, apoi, cu un cuţit să-i tai ciolanele până la aripi şi picioare, ferind de a tăia pielea, apoi ia ca o jumătate ocă carne de viţel, un mai de gâscă şi puţină slănină şi le toacă, dar nu prea tare mărunt, ia şi câteva trufe sau ciuperci şi, asemenea tocate, le pune la un loc, de scad, cu puţin unt, pătrunjel verde, hagimă, sare şi piper, apoi le pune într-o strachină, punând un ou întreg şi un gălbenuş, şi le mestecă bine; cu aceasta umple curcanul şi îi coase pielea pe spate; după aceasta, taie felii de slănină tare subţiri, cu care înveleşti curcanul, şi-l leagă pe deasupra cu aţă, apoi îl aşează în tingire şi-i pune trei linguri de zeamă de vacă, jumătate de litră de vin alb, puţin pătrunjel verde şi hagimă, şi-l lasă încet de fierbe, şi, când îi curcanul destul de moale, îl scoate şi-l pune într-un loc să nu se răcească, apoi ia grăsime de pe sos şi-o strecoară printr-o sită şi-o lasă de fierbe până rămâne numai puţină, şi atuncea, dezlegând slănina de pe curcan, îl aşează pe farfurii şi-i toarnă deasupra acel puţin sos, şi prinprejurul farfuriei aşează cartofi mici prăjiţi.

Nr. 65. Pui prăjiţi

Să grijeşti puii şi să-i tai în patru, să-i sărezi, bate omătul de la două ouă, unge puii şi presoară cu pesmet, şi să-i prăjeşti frumos, şi le pune garnitură.

Nr. 66. Pui umpluţi şi fripţi

Să-i grijeşti şi să-i sărezi, scoate maiurile şi stomacurile şi le hăcuieşte cu pătrunjel; apoi pune două ouă, patru linguri pesmet rumenit în unt, sare şi puţină smântână, umple puii, leagă-i cu aţă şi-i frigi în frigare, şi tot îi unge cu unt; când vor fi gata, îi aşează cu pătrunjel.

Nr. 67. Caşcaval de vacă

Îndată ce va mulge laptele, să-l pui într-o căldare de trei vedre sau după mulţimea laptelui şi, dându-i cheag foarte puţin, să-l pui pe foc, pe socoteală ca tocmai pe la al treilea ceas să se închege, şi necontenit să-l mesteci cu mâna, până nu va mai putea suferi mâna înăuntru, şi pe urmă, amestecându-l cu o crăcană, până când se va face laptele, în colţuri, cu alunele şi când acele colţuri or începe a se lipi unul de altul, atunci să-l pui în strecurătoare şi să-l pui în tipar: şi sare zgrunţuroasă să-i dai în patru rânduri: întâi puţin, al doilea – după trecere

de 12 ceasuri, mai multă, al treilea – după 24 ceasuri, şi mai multă, şi al patrulea, iarăşi la 24 ceasuri; apoi să-l scoată din tipar şi să-l mai pună pe o scândură, la teasc, unde să şadă vreo patru-cinci zile; tiparul să fie rotund şi de mărimea unei site.

Nr. 68. Brânză zburată

Laptele de vacă, îndată ce se va mulge, să se pună pe foc, să fiarbă; şi, fierbând, iei lapte acru de oi cu un polonic; îl pui în lapte până ce cuprinde laptele deasupra şi-l laşi de fierbe până ce se corăsleşte, pe urmă îl torni în strecurătoare, îl laşi de se strecoară bine şi, apoi, îl scoţi din strecurătoare şi pui boţul pe lest, până ce se scurge bine, şi-l iei, pe urmă, la frământat, până ce se face ca o alifie; apoi îi dai sare câtă trebuie şi iarăşi să frământi bine, şi, punând în putină puţină sare, baţi brânza cu un pilug şi presari şi deasupra puţină sare; să-i pui frunză de alun şi să baţi lut deasupra.

Nr. 69. Carne murată

Iei buturile şi carnea cea macră de la o vacă şi o grijeşti frumos de vine şi piele, apoi tai bucăţi de două sau trei ocă şi le aşezi în putină, punând un rând de carne şi unul de sare, şi mirodenii în următorul chip: la o ocă de sare, 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) silitră, 25 dramuri piper, 25 dramuri enibahar, 25 dramuri frunze de dafin şi puţin usturoi; şi pui un rând de carne, unul de

sare cu silitră şi mirodenii, şi aşa, până ce umple putina, şi pui teasc; peste o săptămână, se poate mânca această carne fiartă; această carne se poate pune la foc ca jamboanele.

Nr. 70. Muşchi

Iei muşchi de vacă sau de mascur şi îl grijeşti tare bine, apoi îi speli cu apă; şed două sau trei zile în apă, apoi îi scoţi şi îi aşezi într-o covată, punând un rând de muşchi şi unul de sare, la o ocă de sare – 50 dramuri silitră, 25 dramuri piper şi puţin usturoi; pune un rând de muşchi şi unul de sare cu silitră şi piper, şi aşa, tot rânduri, rânduri, apoi torni vin până îi cuprinde şi şed aşa trei sau patru zile, pe urmă, scoţându-i din vin şi punându-i pe o masă, le pune teasc, trei zile, apoi îi bate tare bine cu muchia satârului pe amândouă părţile, după aceea îi torni cu grăsimea înăuntru şi îi bagă în maţe de vacă nici subţiri, nici tare groase şi îi înveleşte cu sfoară în laţ; îi lasă la vânt, două zile, apoi îi pune la fum; după două săptămâni, se pot mânca; când vor şede trei sau patru săptămâni la fum, apoi să-i iei şi să-i aşezi într-o ladă cu cenuşă cernută şi vor şede tare bine afară.

Nr. 71. Saleamuri

Iei carne macră şi buturile de mascur şi o grijeşte tare bine, apoi hăcuieşti şi o pisezi până se face moale; apoi iei slănină şi o hăcuieşti, şi o amesteci cu carnea; pui

şi sare, la o ocă de sare 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) silitră, şi piper cât vei socoti, şi puţin usturoi; amesteci acestea cu carne bine, şi apoi îi umpli în maţe de vacă tare îndesat, cu puşca cea de cârnaţi, şi îi înveleşti cu sfoară în laţ; îi pui, două sau trei luni, la vânt, apoi îi pune la fum şi urmează ca cu muşchii (când vor şede trei sau patru săptămâni la fum, apoi să-i iei şi să-i aşezi într-o ladă cu cenuşă cernută şi vor şede tare bine afară).

Nr. 72. Limbi

Iei limbile şi le grijeşte bine, le aşează la putină un rând de limbi şi unul de sare, la o ocă sare, 50 dramuri silitră, şi puţin usturoi, şi aşa, rânduri, până se umple putina, şi pui teasc; după ce vor şede zece zile, pe o parte, apoi le întorci pe cealaltă parte, şi, şezând alte zece zile, apoi le scoţi şi le pui, ziua, la vânt, noaptea – la teasc, până ce zvântează; aşa le pui la fum.

Nr. 73. Dobă de curcan

Iei un curcan, îl grijeşti şi-l pui să fiarbă, apoi scoţi binişor pielea de pe dânsul, şi scoţi şi cartea de pe ciolane; faci din carne tocătură mărunţică cu miez de pâine, pui înăuntru cinci sau şase ouă, după mulţimea tocăturii, apoi pui puţină sare, piper, enibahar, scorţişoară şi coajă de lămâie, şi să amesteci tare bine la un loc, apoi faci o turtă de un deget de groasă din tocătură; şi tai tot

ciubuce de limbă, jambon, picioare de vacă, iepure, slănină şi castraveţi muraţi, şi pui tot rânduri.

După ce umpli turta de tocătură de mai sus, o îndoieşti în două şi o înveleşti în pielea cea de curcan, şi o pui într-o pânză curată, legată la capete, şi o fierbi în zeama în care a fier curcanul; după ce este fiartă, o iei şi o pui la teasc, să tipărească, şi este gata.

Nr. 74. Pastramă de vacă

Să iei un juncan gras, să se scoată toată carnea cea macră şi cu grăsime, apoi să se taie tot bucăţi câte de două ocă, şi numai de trei degete de groase, apoi să le pui într-o covată şi să tot pui un rând de carne de aceea şi un rând de sare; şi în toate zilele să se întoarcă, să le ţină opt zile aşa; apoi, după opt zile, să le iei, să le speli în două ape şi, tăind o bucăţică, să o frigi, ca să vezi de este destul de sărată – de va fi prea sărată, să o mai speli o dată, apoi, punând o pânză pe o masă, să aşezi bucăţelele de carne pe pânză, să pui altă pânză deasupra şi teascul, şi se şade tescuite 24 de ceasuri; apoi să iei jumătate ocă silitră, 100 dramuri chimion cernut, 20 căpăţâni usturoi şi cinci chipăruşi, pisate, le amesteci bine la un loc şi le moi cu o ocă de vin bun; apoi iei acele bucăţi şi le ungi cu acele mirodenii, şi pe o parte, şi pe alta, şi le pui să şadă, o zi, într-o covată, ca să ia miros, apoi le înşiri pe o sfoară şi le pui afară, ca să se zvânteze bine; când vor fi bine zvântate, se pot mânca crude şi fripte,

Nr. 75. Pastramă de mascur

Să iei piciorul cel de porc, scos pentru pastramă, şi, spălându-l bine, să presari peste el silitra trebuincioasă, enibahar, sare şi usturoi, şi să-l pui în salamură, să şadă trei săptămâni; şi, pe urmă, îl scoţi şi îl ţii, trei zile, la teasc, şi, după aceea, îl pui la fum, unde să stea patru săptămâni, însă la fum de măsură; şi apoi o iei de la fum şi, de voieşti, o fierbi cu vin, în care pui trei cepe, frunze de dafin şi rozmarin, şi laşi de fierbe un ceas şi jumătate sau cel mult două ceasuri, şi atunce-i gata.

Nr. 76. Cum se fierbe jambonul

Îl pui, întâi, de fierbe, o jumătate de ceas, numai cu apă, apoi peste apa aceea pui vin mai puţin decât apa, pui şi chimion, enibahar şi ce alte mirodenii voieşti, apoi, după ce fierbe, îl scoţi din apă şi, după ce se răceşte bine, este gata.

Nr. 77. Jamboane

La jamboane, îndată ce le vei scoate, calde încă fiind, să pui 250 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) silitră pisată, punând câte o mână bună de silitră de

fiecare jambon, ţinându-l până a doua zi numai în silitră; şi, a doua zi, le pui sare până se fac albe, şi, punându-le tot câte două, carne la carne, şi întorcându-le în toate zilele, le stropeşti cu salamura care îi lăsată dintrânsele; şi le pui, şapte zile, dacă sunt mici, iar dacă sunt mari, apoi le ţii zece zile; pe urmă le scoţi şi le pui la teasc, patru zile, apoi le pui la fum şi le ţii până la paşti.

Nr. 78. Budincă de griș de pus în supă

Iei o litră (250-300 grame – n. n.) de zeamă, pui 50 dramuri griș şi o laşi să fiarbă bine, şi să se răcească, apoi să iei 40 dramuri unt puhav, pui patru ouă întregi şi două gălbenuşuri, puţin pătrunjel şi posmag, şi apoi le amestecă cu grisul la un loc; unge un calup cu unt şi îl pune înăuntru şi-l coace, apoi îl tai bucăţele şi îl pui în supă: această supă este pentru zece persoane.

Nr. 79. Franzelă umplută cu tocătură pentru supă

Iei carne de miel şi maiuri de găină şi pătrunjel şi le hăcuieşti mărunţel, la un loc; apoi pui şi topeşti puţin unt, şi pui două linguri de posmag şi tocătură înăuntru, puţină sare şi piper, şi laşi să se rumenească, apoi pui un ou întreg şi două linguri de smântână şi le amesteci bine; pe urmă taie felii de pâine mici, întinde tocătura deasupra

şi le prăjeşti în grăsime, apoi le pui în supă, să ia un clocot.

Nr. 80. Trahana pentru ciorbă

Laptele acru de vaci să-l ţii şi o săptămână, adică ori amestecându-l până se va înăcri bine; apoi, la zece ocă lapte acru, să pui 30 sau 40 ouă şi făină de grâu curat, să se frământe, în curgere de o săptămână; după aceasta să-l rupi bucăţi şi să-l pui la soare; şi bucăţelele să le tot rupi până când vor fi bune de frecat; după aceasta să le freci în ciur şi, cernându-le, le usuci bine, şi vei avea bună trahana.

Nr. 81. Salce de hrean cu migdale

Iei cinci linguri de smântână, jumătate lingură de făină şi le mesteci tare bine la un loc, apoi pui înăuntru un polonic de zeamă de carne, o mână de migdale pisate bine, o bucăţică de zahăr şi hrean ras, iarăşi o mână, şi, mestecându-le, laţi să dea un clocot, şi să torni peste rasol.

Nr. 82. Salce de muştar rece pentru rasol

Să răscoci patru ouă, trei sardele curăţite bine şi scoase oasele, puţină ceapă, puţin pătrunjel; toate la un loc să se hăcuiască tare mărunt, apoi, luându-le într-un blid, pui muştar, puţin zahăr şi oţet după plăcere, şi, amestecându-le bine, le torni peste rasol.

Nr. 83. Sos cu pătlăgele roşii

Iei pătlăgelele şi le pui într-o covată sau într-o putină şi le mustueşti cu un băţ, le laşi o zi sau două şi, după aceea, scurgi apa care este deasupra, şi zeama cea groasă s-o pui să fiarbă până ce îngroaşă bine, apoi o dai prin sită şi iar o pui la fiert, până se face vârtoasă; apoi o pui pe tavă şi o dai în cuptor, până se usucă; pe urmă, o tai, o înşiri pe aţă şi o spânzuri.

Nr. 84. Sos de harpacică de rasol

Să pui într-o tingire puţin unt şi să-l topeşti, apoi să pui trei linguri de făină şi două linguri de harpacică tăiată mărunţel, şi să fiarbă puţin pe jeratic, apoi pui ceapă, puţină smântână şi oţet, puţină sare şi puţină harpacică, şi faci sos, şi-l pui pe rasol, deasupra.

Nr. 85. Sos de ciuperci

Pui într-o tingire puţin unt şi-l laşi de se topeşte, apoi pune puţin pătrunjel; mai iei puţine ciuperci şi le taie subţire, şi le pui în unt, să fiarbă puţin, apoi pune puţină făină şi-l lasă de se rumeneşte; apoi pune puţină ceapă, puţin vin roşu şi sare; sosul acesta se poate pune şi peste pârjoale, şi peste pui.

Nr. 86. Sos de smântână pentru vânat

Când a fi vânatul pe jumătate fript, să iei o litră făină şi o litră de smântână acră, să le mesteci bine, apoi ungi friptura cu sosul acesta, să o mântui de fript, apoi celălalt sos cât rămâne îi pune puţin cimbru şi-l fierbi puţin; de va fi prea subţire, să pui o lingură de făină să se rumenească, apoi o toarnă peste friptură şi poţi pune şi capere înăuntru, în sosul acesta.

No. 87. Sos de unt pentru bucate

Să pui puţin unt să se încălzească până se va topi numai, apoi pune trei linguri făină şi lasă să se umfle puţin fără să se rumenească, apoi pui înăuntru zeamă şi trei linguri smântână, şi o lasă să scadă şi este gata.

No. 88. Bulion de pătlăgele roşii, de a se putea ţine peste iarnă

Să iei pătlăgele roşii foarte coapte şi, tăindu-le în două sau în trei, să le pui în tingiri de dulceţi, umplându-le bine numai cu pătlăgele, fără însă să se pună apă nicicum, pe urmă să le pui pe foc şi cu necontenire să le amesteci cu un melesteu, ca să le sfarmi şi să nu se ardă nicicum, şi să se fiarbă bine, până se va îngroşa; apoi să le petreci prin sită rară şi, pe urmă, iarăşi le pune prin tingiri foarte curate, şi să se fiarbă până se va îngroşa ca povidla de perje; şi când este aproape de a se mântui de fiert, atunci pune puţină făină picăluită, pentru ca să se îngroaşe, şi pe urmă îl torni prin gavanoase, care să fie drepte, precum în fund, aşa şi în gură, şi le laşi ca să se răcească bine, şi pe urmă pui de topeşti grăsime şi, fierbinte, o torni deasupra, ca degetul să fie, şi apoi o laşi de se sleieşte; şi aşa stă, fără să se strice, toată iarna.

No. 89. Zalatină pentru bucate

Iei o oală de cinci ocă şi pui înăuntru următoarele: şase picioare de mascur (porc – n. n.), patru de viţel, un cap de viţel fără creieri, un font (funt, adică 450 grame –

n. n.) de jambon cu carne afumată de mascur, puţină sare, puţin piper şi pe atâta enibahar, şi, umplând oala cu apă, o laşi să fiarbă două ceasuri, după aceea pui într-o tingire vreo câteva felii de slănină, de cepe, de morcovi, de caralabe, un font carne de oaie şi-un font ciolan bun de vacă sfărâmat în bucăţele, şi o acoperă cu capacul ei, lăsând-o să fiarbă pe jăratic atât de mult, până ce se va rumeni, fără să se ardă, şi când va fi bine rumenită, se va turma în oala aceea de cinci ocă, în care zeama se afla fiartă, pe care o laşi iarăşi să mai fiarbă un ceas, şi o strecori prin o sită deasă, şi pui o litră şi mai puţin oţet, şi iarăşi o laşi să mai fiarbă un ceas; apoi pui în altă oală trei albuşuri de ouă, cu coajă cu tot, le bate bine cu lingura, şi peste ele toarnă zeamă clocotită şi le bate bine, punându-le în spuză fierbinte, şi după jumătate de ceas le strecori şi întinde un şervet, punând deasupra lui hârtie proastă sugătoare, şi toarnă peste ea încetişor zeama aceea, pentru ca să se strecoare limpede; iar dacă se va răci, o vei încălzi de iznoavă şi, răcindu-se, o poţi întrebuinţa la ce vei voi.

No. 90. Zalatină de portocale

Iei 16 dramuri de clei, îl tai bucăţele şi-l moi în jumătate de pahar de apă, apoi pui 75 dramuri zahăr şi-l topeşti cu jumătate de pahar de apă; când va începe a fierbe, amestecă cleiul şi un albuş de ou, şi apoi îl strecori printr-un şervet, şi iei zeamă de la 12 portocale, zeama să fie strecurată, amesteci zeama cu zahărul şi îl torni în calup, şi îl pui în gheaţă, să se prindă; aşa să urmezi la

toate zalatinele, punând pe cât zahăr atât şi ori de ce zeamă ai voi să o faci.

Nr. 91. Zalatină de zmeură

Storci jumătate ocă de zmeură, apoi pui zama de la patru lămâi şi 60 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) zahăr să fiarbă puţin, până se topeşte zahărul, apoi pui zece dramuri clei fiert mai înainte şi ia o fiertură; apoi îl pui în calup pe gheaţă; când vrei să-l scoţi, încălzeşti calupul în apă caldă.

Nr. 92. Zalatină de lămâie

Iei 120 dramuri zahăr bucăţi, îl fierbi cu cinci lămâi, apoi storci zeama de la zece lămâi şi o strecori să fie limpede; pe urmă o amesteci cu jumătate ocă apă şi o torni peste zahăr, o fierbi şi pui clei ca la cea de urmează.

Nr. 93. Zalatină de vanilie

Jumătate ocă slifcă (cremă, în rusă – n. n.) să se fiarbă, apoi o laşi să se răcească; să iei 50 de dramuri zahăr cu un dram de vanilie şi le pisează subţire; le pui în oală şi pui peste dânsele nouă gălbenuşuri de ou, şi le bate bine cu lemnul de ciocolată; şi pui slifca înăuntru şi iar o baţi bine; apoi o pui pe jeratic, tot bătând-o, şi o baţi până începe a se îngroşa puţin; pe urmă o deşerţi în altă

oală curată şi o amesteci până ce răcoreşte; după aceea, pui şapte dramuri clei fiert în lapte şi o amesteci bine, şi o pune în calup.

94. Zalatină de pomuşoară

Iei 88 dramuri pomuşoară curăţită şi pui într-o tingire cu 120 dramuri zahăr şi 50 dramuri apă, şi o laşi să fiarbă bine, apoi o strecori printr-o pânză şi o pui iar să fiarbă, până se încheagă pe lingură; apoi o pui, cu tingirea, în apă rece; iei o farfurie şi pui pe dânsa pomuşoară boghiţe şi o parte de zalatină peste ea, şi iar pomuşoară, şi rânduri, rânduri, până se mântuie; deasupra o împodobeşti cu crenguţe de pomuşoară şi dai la masă.

Nr. 95. Zalatină de toporaşi

Să iei 60 dramuri toporaşi, numai frunzele de la floare, şi le opăreşti cu o litră de apă clocotită; şi o laşi până ce limpezeşte, apoi torni apa aceea peste 40 dramuri zahăr, pui şi zeamă de la două lămâi, şi o laşi puţin să fiarbă, apoi pui înăuntru trei dramuri clei topit de moron, o laţi să se răcorească şi o strecori printr-o pânză în calup.

Nr. 96. Zalatină de fragi

Să iei 265 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) fragi copţi, să storci deasupra zeama de la două lămâi, să-i acoperi şi să-i laşi să stea puţin; apoi pune într-o tigaie 70 dramuri zahăr şi 150 dramuri apă şi o laşi să fiarbă bine; pui şi cinci dramuri clei de moron topit (gelatina vremii – n. n.) şi o laţi să mai fiarbă; apoi, clocotită, o torni peste fragi şi o laşi să şadă până îşi pierd fragii floarea, apoi, mestecând bine, o strecori printr-o pânză în calup (formă – n. n.) şi o pune la gheaţă.

Nr. 97. Zalatină de lapte

Fierbi una ocă lapte, laşi de se răcoreşte, apoi baţi înăuntru două gălbenuşuri de ouă şi zahăr pe cât voieşti de dulce; apoi pui omătul de la zece albuşuri de ouă, o pui pe jăratic, tot bătând-o până ce îngroaşă: o strecori prin pânză în calup şi pui pe gheaţă, apoi o împodobeşti cu fistici tăiate.

Nr. 98. Zalatină de gutui

Fierbi şase gutui mari în apă până ce vor muia, apoi strecoară apa şi lasă gutuile să se răcească; le cureţi şi le dă prin sită; pune într-o strachină jumătate din acele gutui şi jumătate din apa în care au fiert gutuile, zece gălbenuşuri de ou şi zahăr cât o voieşti de dulce; apoi o

pui pe jăratic şi o mesteci până ce îngroaşă, fără să laşi să fiarbă; pune apoi şi celelalte gutui, ce au rămas, înăuntru şi zama de la două lămâi, şi o baţi cu telul până ce face toată spumă, apoi o aşezi pe farfurii ca o piramidă şi o împodobeşti împrejur cu scoarţă de migdale; această zalatină trebuie să se facă la un loc rece.

Nr. 99. Zalatină de cafea cu lapte

Să prăjeşti 40 dramuri cafea, la care să pui vreo zece migdale când o prăjeşti; apoi o râşneşti şi o fierbi în trei litre de lapte; după ce se aşază cafeaua, o strecori printr-o pânză şi pui zahăr pe cât o voieşti de dulce, pui şi 8 dramuri clei de moron topit, şi o strecori iarăşi prin pânză în calup; şi pui la gheaţă.

Nr. 100. Zalatină de vişine coapte

Să iei jumătate ocă vişine, să le pisezi cu sâmburi; pune-le într-o farfurie mare şi toarnă peste dânsele o litră apă caldă şi o acoperă, ca să şadă la răcoare până a doua zi; apoi, a doua zi, stoarce zama prin un şervet, pune zahăr cât va trebui de dulce şi coajă de lămâie, şi o pune să fiarbă bine; pui şi 5 dramuri clei topit şi omăt de la un albuş, şi să mai ia un clocot; apoi îl strecori de două sau trei ori prin şervet în calup aşezat pe gheaţă.

Nr. 101. Zalatină de zmeură

Să iei jumătate de ocă zmeură, să o fierbi bine, să torni peste dânsa o litră (o litră – 250-300 grame) apă caldă şi să şadă la răcoare până a doua zi; a doua zi, strecoară zeama şi pune zahăr cât trebuie de dulce, şi pune coajă de lămâie, şi să fiarbă jumătate de ceas bine; pui cinci dramuri clei topit (gelatină – n. n.) şi să mai ia un clocot, şi o strecori în calup (formă – n. n.), aşezat pe gheaţă.

Nr. 102. Zalatină de portocale

Să fierbi 84 dramuri zahăr (un dram – 3,18-3,23 grame), pui patru portocale mari şi două alămâi, pune zahărul în tingire, stoarce zeama la acele portocale şi alămâi peste dânsul, pune şi jumătate ocă vin tare bun şi lasă să fiarbă bine jumătate de ceas, apoi pune zece dramuri clei topit (gelatină – n. n.) şi-i mai dă un clocot, şi-l strecori în calup aşezat pe gheaţă.

Nr. 103. Budincă de cartofi

60 dramuri cartofi fierţi, 40 dramuri unt pus într-o piuliţă şi pisate bine împreună, şi apoi le pui într-o strachină, pui 8 ouă gălbenuşurile unul după altul, 20 dramuri migdale pisate, din care să fie şi vreo câteva amare, şi 20 dramuri zahăr pisat, şi coaja de la jumătate

lămâie, şi apoi, amestecându-le un ceas (cu mixerul durează câteva minute – n. n.), faci omăt de patru albuşuri, îl amesteci împreună; ungi calupul cu unt, (iar amestecul – n. n.) îl torni înăuntru, îl coci încet şi îngădui coptul ce-l dai îndată pe masă, presurându-i zahăr pe deasupra.

Nr. 104. Budincă de ciocolată

40 migdale pisate subţire, 30 dramuri zahăr pisat şi două ouă întregi, ţi 8 gălbenuşuri unul după altul, şi, amestecându-le un ceas, pui 20 dramuri ciocolată rasă, puţină vanilie pisată bine şi amestecate toate bine, faci omăt de la trei ouă, îl amesteci împreună şi-l torni în calup, ungând calupul cu unt, şi-l pune în cuptor, fiind cuptorul slab.

Nr. 105. Budincă de fragi

200 dramuri fragi, daţi prin sită, şi 40 dramuri zahăr pisat, muiat cu cinci linguri de apă, şi fierbe până începe a se lega, ş-apoi pune fragii înăuntru şi să fiarbă până s-a îngroşa, ş-apoi să le pui într-o farfurie şi le lasă să se răcească; şi iei de la o lămâie zeama şi o lingură de zahăr, şi, amestecându-le cu fragii un ceas, să faci omăt de şase albuşuri, punând tot câte o lingură, până ce s-a sfârşi omătul, şi l-a sfârşit de la jumătate de lămâie coaja; apoi o pune pe o farfurie cu unt unsă, făcută cărămidă şi

copt într-o căldură de mijloc, şi date degrabă la masă, că scade.

Nr. 106. Budincă de vişine cu migdale

40 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) migdale pisate subţire, 30 dramuri zahăr pisat, de la o lămâie coaja, patru ouă întregi şi patru gălbenuşuri, şi patru albuşuri făcut omăt, punându-le într-o strachină, le freacă un ceas, ungi calupul cu unt, şi pesmet pui a treia parte înăuntru, şi o dai în cuptor de se coace puţin, apoi, scoţând-o, iei vişine scoase de sâmburi şi presărate cu zahăr, şi, scurgându-le zeama, presură pe deasupra, şi apoi mai punând cealaltă parte, o dai iarăşi în cuptor şi o laşi de se coace iarăşi puţin, apoi o scoţi şi-i presuri iarăşi vişine, pui şi cealaltă parte şi o dai în cuptor, până se coace bine, şi, presărând zahăr, o dai la masă.

Nr. 107. Budincă de vişine

200 vişine coapte le pui de fierb înăduşite un pic, le torni pe o sită ca să se scurgă zeama lor, şi le scoate sâmburii şi taie în trei vişina, apoi iei trei felegene de pesmet şi-l stropeşti cu slifcă cât socoteşti ca să nu rămână, 20 dramuri unt şi-l freacă puhav, pui în vişini pesmet, coaja de lămâie, 40 dramuri zahăr; aceste toate le pui odată în unt şi pui două ouă întregi şi patru gălbenuşuri şi, amestecându-le jumătate de ceas, faci

omăt de la patru albuşuri şi, amestecând înăuntru, ungi calupul cu unt cu pesmet, îl torni înăuntru şi-l dai în cuptor.

Nr. 108. Budincă de vin

15 dramuri unt pui într-o tigaie să se înfierbânte, şi pui de la patru franzele posmag într-însul, ca să se umfle, apoi pui 100 dramuri vin alb să fiarbă amestecându-l, şi apoi îl laşi să se răcească; pui 20 dramuri unt şi-l freci puhav, şi pui trei ouă întregi, şi patru gălbenuşuri unul după altul, de la o lămâie coaja, 30 dramuri zahăr, şi când vor fi amestecate bine, iei de la patru albuşuri omăt, amestecându-l binişor şi, ungând calupul cu unt şi posmag, îl torni înăuntru şi-l dai în cuptor.

Nr. 109. Budincă de vişine

40 dramuri unt frecat tare puhav, şi pui 8 gălbenuşuri unul după altul, şi 40 dramuri migdale pisate mărunţel, şi 40 dramuri zahăr pisat, de la patru ouă albuşurile; acestea le mesteci un ceas, apoi pui şase linguri posmag foarte subţire şi-l amesteci încet, 160 dramuri vişine coapte bine, şi le amesteci degrabă înăuntru, apoi le pui în calup, însă calupul să fie uns şi presărat cu posmag, şi o coci jumătate de ceas.

Nr. 110. Budincă de gălbenuş de ou

Iei gălbenuşurile de la şase ouă răscoapte, a patra parte de migdale curăţite şi în deosebit pisate în piuliţe fieştecare, şi, frecând tare puhav, un sfert de font de unt, amesteci în el cele pisate gălbenuşuri şi migdale, precum şi patru ouă întregi şi patru gălbenuşuri, care, amestecându-le bine, le pui zahăr pisat pe cât o voieşti de dulce, şi vanilie pisată, şi pe urmă, luând de la alte trei ouă numai albuşul, care să se bată omăt vârtos, îl amesteci uşor cu celelalte, şi o aşezi, în urmă, într-un blid uns cu unt, faci un cerc, împrejur, de hârtie unsă bine, şi o coace încet în cuptor.

Nr. 111. Budincă de cafe

Prăjeşti un sfert de unt de cafe, o scoţi din frigare şi, punând-o într-o oală, o opăreşti cu o litră (250-300 grame) slifcă clocotită şi o laşi să şadă jumătate de ceas înăbuşită; apoi strecurând laptele peste 50 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) de făină, îl amesteci lăsându-l să fiarbă bine, laşi de se răceşte, freci puhav 30 dramuri unt, pui mămăliguţa înăuntru şi pui 8 gălbenuşuri unul după altul, atâta zahăr cât trebuie de dulce, şi amesteci jumătate de ceas, faci omăt de la şase albuşuri şi-l amesteci uşor: şi ungând calupul cel de tort cu unt, îl pui înăuntru şi-l coci jumătate de ceas, însă focul să nu fie tare.

Nr. 112. Budinca Împăratului

Iei jumătate de funt (0,453592 kg) de zahăr, torni 50 dramuri apă şi-l laşi puţin, apoi îl fierbi până ce leagă bine, iei jumătate de funt de zmeură şi o dai prin sită, o pui în zahăr şi o laşi să fiarbă grosuţ, şi pe urmă, după ce fierbe, freci puhav 15 dramuri unt, un sfert de funt de migdale pisate coapte subţire; 20 dramuri posmag stropit cu lapte, le pui cu migdalele înăuntru, două ouă întregi şi patru gălbenuşuri, pui şi zmeură înăuntru şi-l freci jumătate de ceas, şi pe urmă pui omăt de la trei albuşuri şi amesteci uşor, şi o pui într-un calup de tort uns cu unt, şi o coci încet.

Nr. 113. Budincă de orez cu şoto

Ia o litră (250-300 grame) orez şi-o fierbe bine în jumătate ocă lapte (jumătate litru), o laşi de se răcoreşte şi pui 40 dramuri unt puhav, 7 gălbenuşuri, 20 dramuri zahăr frecat cu lămâie, şi le mesteci bine; apoi pui albuşul de la şase ouă făcut omăt şi îl pui în calup şi-l coci, apoi faci şoto şi torni deasupra.

Nr. 114. Budincă de morcovi

Ia morcovii şi-i spală, şi fierbi cu sare, şi laşi de se răcesc, apoi îi dai pe răzătoare, iei o bucăţică de unt, îl freci puhav, apoi strici tot câte două ouă şi iei câte două linguri de morcovi de cei raşi, puţin posmag, puţine migdale pisate, şi zahăr puţin, şi coajă de lămâie, apoi ungi calupul cu unt şi torni înăuntru, şi-l coci.

Nr. 115. Budincă de carne

Iei 177 dramuri carne (circa 560 grame) de viţel sau de miel, puţină măduvă, o ceapă, coajă de lămâie, pătrunjel, puţin miez de pâine muiat în lapte, şi le hăcuieşti tare mărunt aceste toate, apoi iei 20 dramuri unt şi-l freci puhav, şi-l amesteci cu tocătura la un loc, pune patru ouă întregi şi două linguri de posmag şi le mesteci bine; apoi ungi tingirea cu unt şi presuri cu posmag şi torni înăuntru, şi pune jeratic dedesubt şi deasupra, până s-a rumeni; pe urmă, tai felii frumoase şi le pune împrejur verdeţurile lor.

Nr. 116. Budincă de carne de miel

Iei carne macră de miel, o pui cu puţin unt, ceapă şi sare de fierbe puţin, apoi o toacă tare mărunt cu pătrunjel şi pâine muiată în lapte, iei o bucăţică unt şi-l

freacă, pune patru sau cinci ouă şi le amestecă cu tocătura, apoi pune puţină smântână şi posmag înăuntru, ungi un calup (o tavă – n. n.) cu unt şi pune o parte din tocătură, s-o netezeşti cu lingura deasupra, apoi pune codiţe de raci sau zbârciogi; să iei iar o parte de tocătură, apoi sparanghel sau conopidă, sau şi caralabe sau mazăre verde, să fiarbă în aburi, şi-i pune pe deasupra orişice sos ai vrea.

Nr. 117. Budincă Împărătească

Să moi miezul de la două franzele în lapte, şi-l taie bucăţele, apoi pisezi 40 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) migdale cu franzela la un loc, pui două ouă întregi şi zece gălbenuşuri, 30 dramuri zahăr, puţină vanilie, 50 dramuri lapte şi le mesteci bine, apoi faci omăt de la două ouă şi le mesteci înăuntru, ungi calupul cu unt şi presuri cu posmag, şi torni acele înăuntru, apoi pui într-o tingire apă, de fierbe, şi pune calupul înăuntru şi lasă să fiarbă un ceas, apoi îl pui pe farfurii. Ca să faci şoto, pui într-o oală 15 gălbenuşuri de ou şi 100 dramuri vin şi vanilie, zahăr cât să fie dulce, apoi îl pui pe jăratic, îl mesteci cu băţul de ciocolată până ce îngroaşă şi începe a se umfla, şi îl torni peste budincă.

Nr. 118. Budincă cu şoto

Să amesteci şase polonice pline de făină cu o jumătate ocă lapte, laptele să fie rece, şi tot câte puţin să

se mestece în făină, apoi îl pui pe foc şi îl tot amesteci până se îngroaşă, şi-l lasă de se răceşte; pe urmă freci puhav 20 dramuri unt şi îl mesteci în laptele cel cu făină, pui şi un ou întreg şi şase gălbenuşuri, zahăr şi vanilie, şi-o mesteci jumătate de ceas; apoi faci omăt de la patru albuşuri şi îl mesteci înăuntru, ungi calupul cu unt, îl torni înăuntru şi îl fierbi în aburi. Apoi faci şoto, iei o litră de lapte, cinci ouă, 30 dramuri zahăr şi vanilie, şi le pui pe foc, tot mestecându-le cu băţul de ciocolată până începe a se îngroşa, apoi îl torni peste budincă sau, în loc de şoto, torni vutcă de vanilie încălzită deasupra.

Nr. 119. Budincă cu cartofi

Iei 177 dramuri cartofi fierţi şi reci şi daţi prin răzătoare, iei 80 dramuri unt frecat puhav, pui 9 gălbenuşuri unul după altul, coajă de lămâie, 30 dramuri zahăr şi le mesteci bine, puţină sare, apoi pui cartofii înăuntru şi le mesteci bine, pui şi două linguri de posmag, albuşul de la 9 ouă să se facă omăt şi să-l pui înăuntru, ungi calupul cu unt şi cu posmag, torni înăuntru şi-l coci în cuptor ca şi celelalte budinci.

Nr. 120. Budincă de pâine

Iei 30 dramuri unt frecat puhav, 45 dramuri migdale pisate şi 45 dramuri zahăr, coajă de lămâie, le amesteci la un loc, moi 20 dramuri posmag cu o lingură de vin şi le amesteci bine cu unt, apoi pune un ou întreg

şi 4 gălbenuşuri, şi le mesteci jumătate de ceas, la urmă şi omăt de la trei albuşuri, ungi calupul cu unt şi-l torni, şi îl fierbi în aburi trei ceasuri, apoi îl răstoarnă pe farfurii şi-i faci şoto sau îi pui dulceaţă.

Nr. 121. Budincă cu ciocolată

Să iei 44 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) migdale pisate şi 30 dramuri zahăr, pune două ouă întregi şi cinci gălbenuşuri tot câte unul şi să-i amesteci un ceas, apoi iei 20 dramuri ciocolată, puţină vanilie şi le mesteci, şi le toarnă în calup să se coacă; aceasta-i de 8 persoane numai.

Nr. 122. Budincă cu migdale şi fisticuri

Iei 44 dramuri unt şi-l freci puhav, apoi iei 44 dramuri migdale pisate şi 10 gălbenuşuri, le pui unul câte unul, le mesteci un ceas, apoi curăţa 20 dramuri de fisticuri tăiate mărunţel şi curăţite, şi pune 40 dramuri zahăr şi le mestecă la un loc până s-a mesteca bine, apoi le pune în calup, însă calupul uns cu unt şi presărat cu posmag, şi pui să se coacă în cuptor. Aceasta-i pentru şase persoane.

Nr. 123. Budincă de raci ce se cheamă meridon

Iei posmag de la două franzele şi-l moaie în lapte, apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci şi îl mesteci cu posmagul, pui 40 sau 50 codiţe de raci şi picioare, 50 dramuri mazăre verde, care mai înainte să fie scăzută în unt, puţină sare, două ouă întregi şi cinci gălbenuşuri unul după altul, şi le mesteci bine, apoi pui şi omăt de la cinci albuşuri, ungi calupul cu unt de raci şi aşează codiţe de raci, mazăre verde sau vârfuri de sparanghel, pui budinca înăuntru şi o fierbi în aburi un ceas.

Nr. 124. Budincă de alămâie

Să iei 42 dramuri migdale pisate subţire şi să le stropeşti cu zeamă de la jumătate de alămâie zemoasă, apoi iei 42 dramuri zahăr, îl topeşti cu două linguri unt şi-l laşi puţin, îl torni fierbinte peste migdale şi le mesteci până ce răcoresc; după ce s-au răcit de tot, pui înăuntru două ouă întregi şi zece gălbenuşuri tot unul câte unul, şi să amesteci trei ceasuri, apoi pui coajă de lămâie şi omătul de la trei albuşuri, ungi calupul cu unt, şi o torni şi o coci încet; aceasta este pentru şase sau opt persoane nu flămânde.

Nr. 125. Budincă de alămâie

Pune în jumătate ocă lapte şase ouă întregi şi puţină zeamă de alămâie să fiarbă până ce strânge laptele, apoi o strecoară şi stoarce bine acea brânză şi o lasă să se răcească, freacă puhav 42 dramuri unt şi mestecă untul cu acea brânză şi puţin miez de franzelă muiată în lapte, pune şi 66 dramuri migdale pisate, şi patru ouă întregi, şi cinci gălbenuşuri, tot unul câte unul, coajă de la două alămâi, şi zahăr cât trebuie, de vrei pune şi puţin fistic, mesteci bine şi o toarnă în calup.

Nr. 126: Învârtită de ciocolată

La jumătate ocă de făină pui un gălbenuş de ou şi unul întreg, şi apă caldă cât socoteşti că trebuie, şi apoi, după ce se odihneşte, întinzi aluatul mai subţire cât se poate, lăsându-l puţin să se răcească, să-l stropeşti cu o lingură de unt cu ciocolată, două bucăţele rase, 40 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) migdale pisate, şi 15 dramuri zahăr, şi, amestecându-le la un loc, presuri aluatul, şi apoi stropeşti aluatul cu cinci linguri de slifcă (cremă, în rusă – n. n.), şi, punând slifca de un calmac în calupuri, înveleşti învârtita şi o pui înăuntru; pui jeratic dedesupt şi deasupra şi o laşi să scadă dedesupt.

Nr. 127. Învârtită de jambon

Să faci aluatul după cum se face şi la celelalte învârtite, numai să pui o bucăţică de unt cât un ou de mare şi, frecându-l cu făină, faci aluat după cum trebuie, apoi îl lasă să se odihnească, şi pe urmă îl întinzi şi, întinzându-l, îl stropeşti cu unt, şi baţi două ouă, întinzi ca jumătate litră de smântână şi, ungând aluatul, iei jambon fiert, tăiat mărunt, şi presuri deasupra; şi, învelind învârtita, o pui pe o tavă unsă cu unt şi o dai în cuptor.

Nr. 128. Învârtită de raci

Să faci aluatul după cum se face şi la celelalte învârtite, numai să pui unt cât un ou de mare, şi să faci cu făină, apoi să iei de la 40 raci gâturile şi picioarele tăiate, şi posmag mai mult decât jumătate de franzelă, să-l stropeşti cu slifcă (cremă, în rusă – n. n.) dulce; apoi iei o bucată de unt de raci şi-l freci puhav, şi pune un ou întreg şi două gălbenuşuri şi posmag, stropeşti, pune şi patru linguri de smântână dulce, îl amesteci bine, punând şi puţin pătrunjel sau coajă de alămâie, şi, întinzând aluatul tare subţire, îl laşi să se zbicească, apoi stropeşti cu unt de raci, să se presoare acela bine, şi, învelind învârtita, să o pui pe o tăvăluţă unsă cu unt, să o dai în cuptor, unde o laşi de se coace bine.

Nr. 129. Tort de lengi

Pui într-o strachină 60 dramuri unt proaspăt, îl freacă până se face puhav, 160 dramuri migdale curăţite şi pisate foarte subţire ca făina, şi pe dânsele le tot stropeşti cu apă, pe urmă le pui în unt şi le acoperi un sfert de ceas; 80 dramuri zahăr cernut şi pui iarăşi înăuntru două ouă întregi, coaja şi zeama de la o alămâie, şi frecate trei sferturi; la sfârşit să pui 40 dramuri făină picluită bine, şi pe urmă frecat bine vreo zece minute, şi în urmă ungi tavaua cu unt, şi o dai în cuptor, însă cuptorul să fie ca de alivenci, şi când va fi pe jumătate copt, scoţi tavaua, pui dulceţi deasupra şi iarăşi o dai în cuptor până se coace; însă în cuptor să nu şadă mai mult decât un sfert de ceas.

Nr. 130. Tort de migdale

80 dramuri de migdale pisate foarte mărunt, 80 dramuri zahar pisat şi coajă de la o alămâie, aceste toate să se amestece la un loc, apoi le pui într-o oală smălţuită şi pui şi 8 ouă întregi şi 8 gălbenuşuri; aceste toate să se amestece la un loc un ceas, apoi să fie cuptorul gata şi acolo, la gura cuptorului, să se toarne în calup, fiind calupul uns cu unt şi presărat cu posmag, îndată ce se pune în cuptor şi, după ce-i copt, îl laşi de se răceşte şi apoi îl scoţi din calup.

Nr. 131. Tort de migdale (b)

Pentru un tort mare iei 120 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) migdale curăţite, le hăcuieşti pe o scândură tare mărunt, pui într-o oală trei ouă întregi şi trei gălbenuşuri, 120 dramuri zahăr cernut şi le mesteci jumătate de ceas, apoi pui migdalele cele hăcuite, le amesteci jumătate, pui de la două alămâi coaja, ungi calupul cu unt, îl torni înăuntru şi o dai în cuptor, să se coacă frumos.

Nr. 132. Tort de lengi cu gratii

Iei 80 dramuri făină, 40 grame unt proaspăt, care să se frece la un loc cu făina, 40 dramuri zahăr pisat mărunt şi 40 dramuri migdale pisate mărunt, amestecate la un loc cu făina, apoi pui şi trei gălbenuşuri de ouă întregi, zeama şi coaja de la o alămâie, şi trei linguri de vin, frământate toate bine, şi lasă-le să se odihnească puţin; pe urmă faci o turtă de un deget de groasă, o pui pe o tavă unsă cu unt, deasupra îi faci gratii şi o dai în cuptor, să se coacă pe jumătate, apoi o scoţi, o umpli cu dulceţi, o dai iarăşi în cuptor şi o laşi de se coace.

Nr. 133: Tort de migdale negre

Iei 88 dramuri migdale, le ştergi bine, iei pieliţa lor, le pisează, apoi pui într-o strachină 14 gălbenuşuri de ou şi omăt de şa şase albuşuri, şi 50 dramuri zahăr, şi le

bate până ce îngroaşă bine; apoi pune coajă de alămâie, şi jumătate bucată de ciocolată, dară va fi de cele mari, şi migdalele, le mestecă bine, le toarnă în calup şi le coace, apoi faci omăt de la un ou, două linguri de zahăr, şi jumătate bucată de ciocolată, şi le mesteci bine la un loc, apoi, făcând o leică (pâlnie – n. n.) mică de hârtie, toarnă ciocolata aceea pe deasupra, îi faci flori, şi iarăşi o dai în cuptor, să se coacă.

Nr. 134. Tort de lengi frecat

Iei 120 dramuri unt, îl freci tare puhav, pui 12 gălbenuşuri de ou, tot câte un ou şi câte puţin zahăr pisat, ce mântuie ouăle, apoi pui 177 dramuri migdale pisate, le mesteci jumătate de ceas, pui puţină scorţişoară, o coajă de alămâie şi 30 dramuri curmale pisate, omătul de la şase albuşuri de ou, apoi ungi o tavă cu unt, pui jumătate de acest aluat pe tavă, peste tot dulceţi de care-i voi, apoi iei albuşuri de ou, le baţi omăt, le mesteci bine cu zahăr, ungi tortul peste tot, şi să se usuce.

Nr. 135. Babe

Să iei una ocă făină (o oca – un kg şi un sfert, respectiv un litru şi un sfert – n. n.), 50 dramuri unt proaspăt, freacă bine, pune patru ouă gălbenuşurile şi trei întregi, şi, frecându-se bine cu unt, să faci plămădeală; pune un polonic de drojdii, şi-l laşi de dospeşte, pe urmă le baţi cu lingura, amesteci făină cu untul, cu ouăle la un

loc, le laşi dospind până se umple, şi le dai în cuptor; cuptorul să fie ca de cozonaci, şi, rumenindu-se deasupra, le mai pui câte o hârtie, ca să nu se ardă.

Nr. 136. Babe fără lapte

Iei 200 dramuri (un dram – 3,18-3,23 grame) făină, 50 dramuri unt sleit şi 50 dramuri unt proaspăt, frecat puhav, freci cu unt 10 gălbenuşuri unul după altul, 10 ouă întregi, pui tot câte un ou şi câte două linguri de făină în unt, şi tot le freci, pui şi 20 dramuri migdale pisate, şi 40 dramuri zahăr, coajă de la o alămâie, un polonic şi jumătate drojdii de bere, puţină sare, şi pe urmă mai freci un sfert de ceas, apoi torni în calup pe jumătate, fiind calupul uns cu unt şi presurat cu posmag, îl laşi până ce se umple, o dai în cuptor şi, după ce s-a rumeni pe deasupra, îi pui hârtie ca să nu ardă.

Nr. 137. Babe opărite

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra (o litră – 250-300 grame), le opăreşti cu două litre şi jumătate lapte clocotit, le freci cu polonicul până ce mai răcoresc; apoi pui într-o oală 12 ouă întregi şi 27 gălbenuşuri, le baţi până ce fac spume, le strecori, iei două litre şi pui în plămădeală; pui şi 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme bine, jumătate de ceas, le acoperi cald şi le laşi să dospească; după ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci iar la frecat în palme, le pui şi

câte ouă au mai rămas şi o litră de lapte, şi le freci un ceas; la jumătate de ceas, le pui o ceaşcă de unt clocotit, de va fi untul de vacă – o ceaşcă şi jumătate, şi când se apropie de ceas, pui două chese de zahăr pisat şi coajă de alămâie, apoi le acoperi şi le laşi iar să dospească bine; pe urmă ungi calupurile cu unt, le presuri cu posmag, ungi mâinile cu unt, iei aluatul şi-l pui în calupuri pe jumătate, şi iar le laşi până ce umple calupurile, apoi le dai în cuptor; cuptorul să fie puţin mai tare decât de cozonaci.

Nr. 138. Babe opărite tare bune

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra şi îndesată, o opăreşti cu două litre şi jumătate lapte clocotit, şi o freci cu polonicul până ce se mai răcoreşte; apoi pui într-o oală 12 ouă întregi, şi 27 gălbenuşuri, le baţi până ce fac spume şi le strecori; iei două litre, pui în plămădeală, împreună cu 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme (frământa – n. n.) bine, jumătate de ceas, apoi le acoperi cald şi le laşi să dospească; după ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci iar la frecat în palme, le pui şi câte ouă au rămas, şi o litră lapte şi le freci un ceas; la jumătate de ceas, le pui o ceaşcă de unt clocotit – de va fi untul de vacă, o ceaşcă şi jumătate, şi, când se apropie de ceas, două chese de zahăr pisat şi coajă de alămâie. Apoi le acoperi, le laşi iar să dospească bine, pe urmă ungi calupurile cu unt, le presuri cu posmag, ungi mâinile cu unt, iei aluatul şi-l pui în

calupuri, pe jumătate, şi iar le laşi până ce umplu calupurile, apoi le dai în cuptor; cuptorul să fie puţin mai tare decât de cozonaci.

Nr. 139. Cozonaci

La trei ocă de făină faci plămădeală cu o litră drojdii de bere şi cu una litră de lapte, punând şi trei ouă întregi; laşi de dospeşte frumos şi pui două litre şi jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit şi sarea trebuincioasă, şi, frământându-l până ce se desprinde de mâini; apoi îl lasă să dospească frumos şi, după ce a dospit bine, întoarce aluatul, îl mai laşi puţin de şade; pe urmă, făcând cozonaci, îi ungi cu gălbenuşuri de ou şi-i dai în cuptor.

Nr. 140. Posmagi de făină

Trei ocă făină picluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere şi una litră lapte pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeală şi lăsându-le până ce vor dospi; după aceea să se frământe, punând înăuntru 13 ouă, cu albuşuri, cu tot, bătute, şi lapte pe cât cuprinde făina, una litră unt proaspăt topit, şi 80 dramuri zahăr pisat; şi apoi frământi aluatul până când începe a ridica beşici, laşi iarăşi să dospească frumos; pe urmă, frământându-le, îl pui în bucăţi şi-l aşezi prin formă, şi iarăşi îl laşi puţin de dospeşte; şi, ungându-l deasupra cu ou, îl dai în cuptorul gata ca la cozonac; şi după ce se

coace, îi laşi de se răcesc, îi tai în felii şi-i pui să se usuce în cuptor.

No. 141. Posmagi de Braşov

Iei o ocă de făină, pui 50 dramuri lapte (un dram – 3,18-3,23 grame) şi 50 dramuri drojdie, însă laptele călduţ; şi fă plămădeala, o lasă să crească. Apoi iei 100 dramuri lapte cald, puţină sare, şase ouă şi 100 dramuri zahăr pisat (însă din zahăr să se oprească pentru presărat deasupra), o litră unt (250-300 grame), din care să se ungă şi calupurile (tăvi – n. n.), şi, frământându-le până ce se iau de pe mâini, le laşi să crească; apoi pui aluatul pe scândură şi-l tai bucăţele mici; le frământă să le faci lungăreţe şi le pui în calup, şi apoi le pui la un loc cald, ca să dospească două ceasuri, şi apoi le dai în cuptor ca la pâinea de Spania.

No. 142. Bezele

Pui 8 albuşuri pe un talger şi pui talgerul pe gheaţă, de şede două ceasuri, apoi le faci omăt, iei o litră de zahăr pisat subţire (250-300 grame) şi, punând tot câte o linguriţă în omătul cel făcut din ou, îl amesteci până se întăreşte zahărul; pe urmă pui pe tavă hârtie, iei tot câte o lingură din zahărul cu albuş, îl pui pe hârtie şi-l dai în cuptor, însă cuptorul să fie slab, şi să şadă ca o jumătate de ceas.

No. 143. Scoarţă

Să iei 40 dramuri zahăr cernut, îl pui în aluatul de la două albuşuri, îl amesteci până se va îngroşa; pe urmă pui coajă de lămâie, un gălbenuş de ou şi făină cât vor trage două ouă, le mesteci tare bine, ungi tava cu ceară, le întinzi subţire, le presari cu migdale pisate amestecate cu zahăr şi, cocându-le, le tai.

No. 144. Alt fel de scoarţă

Iei omătul de la trei albuşuri de ouă, pui zahăr cât trag trei ouă, le mesteci un ceas, apoi pui făină cât trag două ouă, coajă de lămâie, un gălbenuş de ou, le mesteci bine, ungi tavaua cu ceară, le întinde ca de jumătate de deget de gros, le presuri cu zahăr şi le coci; apoi le presuri cu zahăr pisat şi cu migdale sau le faci glas (glazură – n. n.).

No. 145. Scoarţă de migdale

Iei o litră zahăr şi o litră migdale şi le pisezi la un loc, şi, pisându-le, tot pui câte un albuş de ou, până la 7, apoi ungi tava cu ceară albă şi întinzi aluatul pe tavă, îl dai în cuptor şi şade ca un sfert; apoi, scoţându-l, îl iei şi îl pui pe calup rotund.

No. 146. Scoarţă de migdale hăcuite

Iei 150 dramuri zahăr, pui 7 sau 8 albuşuri, le baţi tare bine, hăcuieşti o litră migdale şi le pui înăuntru, şi zeamă de la jumătate lămâie, şi, mestecându-le, le întinzi pe tava unsă cu ceară, le dai în cuptor, şi apoi le pui pe calup.

No. 147. Pâine spaniolească

Tai felii de pâine subţiri, iei dulceţi de zarzăr, le întinzi pe o felie, pui alta pe deasupra, pui zahăr în vin şi moi feliile; apoi le tăvăleşti în gălbenuş de ou bătut şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi, presărându-le cu zahăr, le dai la masă.

No. 148. Prăjituri de migdale

Iei 4o dramuri zahăr pisat, 40 dramuri migdale pisate subţire, 40 dramuri unt, 40 dramuri făină, coajă de la o lămâie, 4 gălbenuşuri de ou; acestea toate le faci la un loc aluat; apoi faci dintr-însul ce fel de prăjitură vrei şi le dai în cuptor slab.

No. 149. Prăjituri de zahăr

O litră de zahăr, 50 dramuri făină picluită şi 35 dramuri migdale, pui zahărul în jumătate, migdalele iar în jumătate şi făină iar în jumătate, şi le pui la un loc; pe urmă strici 8 gălbenuşuri de ou şi le freci cu lingura şi, când va fi focul gata, ridici şi albuşul şi-l pui la un loc cu celelalte; atunci pui pe tablă zaharul şi migdalele câte au rămas, le hăcuieşti mărunt, le presuri pe deasupra şi le dai la cuptor să se rumenească.

No. 150. Milhărod

La două ocă de făină cântărită pui 10 ouă cu totul şi o litră de unt proaspăt topit, un polonic drojdie de bere şi puţin lapte, le faci plămădeală şi pe urmă dospeşte; plămădeala se frământă cu toate la un loc, punând lapte când cuprinde făina, lăsându-se aluatul mai moale decât cozonacii, şi iarăşi să dospească frumos; apoi le faci pâinişoare şi le mai laşi de mai dospesc, apoi ungându-le cu ou bătut deasupra, le pui pe tavă, le aşezi în cuptor, fiind focul ca de cozonaci.

No. 151. Mandel cuhen

Iei 100 dramuri făină, 50 dramuri zahăr şi 20 dramuri unt, frecate la un loc cu făina şi cu zahărul, 5 gălbenuşuri şi de la o lămâie coaja, jumătate litră de smântână dulce şi puţin vin, şi să faci aluatul mai vârtos

puţin decât de învârtită; şi apoi, frământându-l bine, îl acoperi cu petică caldă, îl lasă să se odihnească; apoi iei 80 dramuri migdale pisate grosuţe, 40 dramuri zahăr pisat, le amesteci împreună, întinde aluatul de o muchie de cuţit de gros şi-l pune pe o tavă unsă cu unt, îl ungi cu albuşuri de ou deasupra şi coci numai un sfert de ceas.

No. 152. Mandel cuhen cu foi

Iei trei litre făină măsurată, 30 dramuri unt care-l freci cu făina, pui un ou întreg şi două gălbenuşuri şi faci cu lapte aluat ca de învârtită; şi apoi îl împarţi în 28 bucăţele, le aduni binişor, apoi le acoperi şi le laşi să se odihnească jumătate de ceas; 80 dramuri migdale curăţite şi pisate grosuţ şi le stropeşti cu zeamă de la o alămâie, să pui şi coaja, pui şi 40 dramuri zahăr pisat, îl amesteci bine cu migdalele, udă o tavă cu unt, iei 7 bucăţele de aluat şi le întinzi cât îi tava, şi la fiecare aluat ungi cu unt topit, iei a treia parte de migdale şi o presuri pe deasupra, şi iarăşi întinzi 7 foi, şi iar presuri tot până ce se mântuie; apoi o tipăreşti cu mâna, iei aluatul cât spânzură de prinprejurul tăvii, o ungi cu gălbenuş de ou, o împungi cu furculiţa ca să nu se ridice la copt, o dai în cuptor ca să se coacă, apoi o tai bucăţele şi poţi să o dai şi rece la masă.

No. 153. Crapfen

200 dramuri făină să fie uscată, să faci plămădeală cu un polonic de drojdie şi cu patru de lapte, şi-l faci de

creşte frumos; apoi, punând o litră de lapte cald, îl baţi până ce se amestecă bine, pui 13 gălbenuşuri de ou întregi, fiind întâi bătute, le amesteci cu aluatul, pui şi unt topit şi-l baţi tare mult; după ce-l laşi de dospeşte frumos, îl întinzi de jumătate de deget pe masă, presărând cu făină, îl tai cu forma, bucăţile le pui pe un şervet presărat cu făină, şi le laşi să mai dospească. Ca să fie untul sleit, înfierbântă-l bine în tigaie şi le pui înăuntru să se prăjească; prin o petică apoi le întoarce pe cealaltă parte.

No. 154. Gugoaşe de ciocolată

Iei 40 dramuri zahăr pisat, pui 40 dramuri de ciocolată rasă tare subţire, o amesteci cu zahăr tare bine, apoi iei albuşul de la două ouă, îl faci omăt, îl amesteci la un loc cu zahărul şi le faci gugoşele; le pui în cuptor numai de-abia cald.

No. 155. Blamange

80 dramuri migdale curăţite şi pisate subţire le pui într-o oală, torni trei linguri de slifcă clocotită, le amesteci bine, le strecori într-o tingire şi pui zahăr cât socoteşti că trebuie ca să fie dulce, jumătate de vargă de vanilie, apoi pui 10 dramuri clei de moron, însă cleiul să fie mai înainte fiert, pe urmă o strecori iar prin şervet în calup şi o pui în pivniţă sau în gheaţă.

No. 156. Buciume prăjite în unt

Pui pe o masă 160 dramuri făină, 50 dramuri unt proaspăt tăiat felii în făină, 80 dramuri migdale curăţite şi pisate cu făina, 5 dramuri scorţişoară, de la o lămâie coaja, întâi freci făina cu unt cu un sucitor bine, apoi pui scorţişoara şi alămâia, un ou întreg şi 4 gălbenuşuri, 40 dramuri zahăr cernut îl amesteci bine cu sucitorul, apoi îl întinzi de o muchie de cuţit de gros, pe urmă tai turtele cât calupurile de mari, ai unt în oală şi când începe a fierbe moi calupul în unt şi pui degrabă turta pe dânsul, şi o legi cu aţă să o pui în unt, şi o lasă după ce rumeneşte, apoi îl scoţi degrabă de pe calup şi-l presuri cu zahăr sau îi faci glas (glazură – n. n.) pe deasupra.

No. 157. Cum se face hamutul

Iei 80 dramuri făină, puţină sare şi un ou, două linguri de smântână, două linguri de vin alb şi, dacă nu ajunge, pui puţină apă, ca să se facă aluatul mai vârtos decât cel de învârtită, şi, frământat până ce se dă pe mână, apoi îl aduni, îl frământi iar bine şi-l laşi, un sfert de ceas, acoperit bine; iei 80 dramuri unt, îl strângi cu şervetul ca să nu aibă apă, întinzi aluatul de o muchie de cuţit şi lăţeşti şi unt bine să-l pui în mijlocul aluatului; iei aluatul, îl îndoieşti în patru părţi peste unt, colbuieşti scândura cu puţină făină şi bate-l cu sucitorul cât se poate de subţire, îl îndoieşti iarăşi pe acea parte în patru, sufli făina de deasupra, ca să nu rămână, şi-l ştergi de făină, numai atâta să pui puţină, încât să nu se lipească, să-l

întinzi; iar strângându-l de a treia oară, îl lasă de se odihneşte un sfert de ceas, apoi iar întinzi şi iară-l strângi şi-l întinzi, şi faci dintr-însul ce vrei.

No. 158. Sufle de orez

Pui 67 dramuri de orez să fiarbă bine, apoi îl pui să mai fiarbă cu lapte, zahăr şi puţină sare, până când va plesni orezul, după aceasta dai orezul prin sită şi zeama aceea o pui într-o oală, în care pui zece gălbenuşuri de ou, coajă de la o lămâie, o bucată de unt de mărimea unui ou, pe care, amestecându-le bine, să adaugi omătul de la zece albuşuri de ou, şi iarăşi amestecându-le, o torni în calup şi pe marginea calupului pui hârtie, apoi îl pui în cuptor pe spuză, lăsând să şadă 29 minute.

No. 159. Sufle de mere

Iei albuşul de la 8 ouă şi baţi până ce s-a ridica, şase mere să le coci şi să le laşi să se răcească, şi apoi să le treci prin sită, o litră zahăr pisat bine şi puţină canelă să pui şi, după ce s-a ridicat albuşul, să pui merele în albuş şi să le mesteci bine, apoi să pui 50 dramuri zahăr şi să-l mesteci bine, apoi să-l pui la farfurii, să-l ridici cu cuţitul şi, după ce vei ridica, să pui şi celelalte 50 dramuri zahăr pe deasupra şi să-l dai la cuptor; cuptorul să fie fierbinte ca de prăjituri.

No. 160. Lapte sburat

Pentru câte persoane voieşti să faci, pe atâtea ouă pui cu totul şi pe atâta coajă şi de lapte, apoi le baţi tare bine, până se face ca o spumă şi pui puţină sare, coajă de la o lămâie şi zahăr cât vei voi de dulce; ungi calupul cu unt, o torni în calup şi o pui pe jeratic, punând jeratic şi pe capac, şi, fiind coaptă cu totul, o dai la masă.

No. 161. Cum se face tremura

Iei 30 dramuri clei de moron, îl speli bine, până iese apa limpede, îl moi în apă de flori şi şede până a doua zi; a doua zi pui pe foc cu câtă apă socoteşti şi fierbe până se leagă bine, cât să se lipească de legat; apoi îl strecori prin o pânză curată într-un talger adânc şi-l pui să se prindă, (de va fi) îl pui în gheţărie, iei o ocă de zahăr şi pui înăuntru jumătate ocă apă, şi le pui pe foc, şi legi zahărul ca de şerbet; apoi tai cleiul bucăţele, îl pui în zahăr şi, punându-l pe foc, îi dai un clocot bun, ca să se topească cleiul, apoi îl iei de pe foc, ai mai înainte într-un pahar zeamă şi coajă rasă de la şase alămâi şi o linguriţă apă de flori, le torni în zahăr şi, amestecându-le, pui iar pe foc şi ia un mic clocot, apoi îl iei de pe foc, mestecându-l îl acoperi bine şi apoi îl pui prin chese.

No. 162. Orez cu ciocolată şi cu şodo

Iei 60 dramuri orez fiert cu trei litre de lapte, patru bucăţele de ciocolată rasă, 25 dramuri migdale pisate subţire şi le pui cu ciocolata în orez şi să fiarbă bine, punând orezul la mijlocul farfuriei, făcându-l ca un deal, îl împodobeşti cu dulceţi de vişine şi îl coci într-un cuptor nu prea fierbinte, apoi iei o litră de lapte, cinci gălbenuşuri de ou, 3o dramuri zahăr pisat şi puţină vanilie, le pui în ulcică, freci cu ciocolata, punându-l pe foc iar, îl acoperi până ce începe a se îngroşa şi îndată îl torni împrejurul orezului.

No. 163. Gratii de franzelă

Tai felii de franzelă şi le stropeşti cu lapte, apoi ungi un blid cu unt, presuri pe dânsul migdale pisate, stafide şi zahăr pisat cu vanilie, pui un rând de franzelă în felii şi presuri iar ca dintâi şi aşa tot pui rânduri până ce se umple blidul, iei iar 50 dramuri lapte, trei gălbenuşuri de ou, zahăr şi vanilie, le baţi bine şi le torni pe deasupra franzelei, apoi, punându-le pe jeratic, le laşi de scad şi le dai pe masă.

No. 164. Spumă de lapte cu fragi

Iei o ocă slifcă, o bate până se face spumă, ia spuma şi tot o pune pe sită, să se scurgă, apoi iei 80 dramuri fragi şi-i dai prin sită, iei 80 dramuri zahăr pisat tare subţire şi amesteci cu zama cea de fragi, apoi amesteci bine cu spuma cea de lapte, torni în calup şi o pune pe gheaţă.

No. 165. Tocmagi de brânză

Să iei o mână plină de făină, să o sărezi, apoi toarnă deasupra grăsime topită de mărimea unui ou, bate înăuntru patru sau cinci ouă şi atâta lapte ca să se facă aluat, pune şi coajă de lămâie, apoi pune grăsime de o topeşti, toarnă aluatul nu prea gros şi-l lasă să se rumenească pe amândouă părţile; după ce vei prăji toate turtele, le tai mai mare decât tocmagii, ungi un blid cu unt, toarnă şi puţină smântână şi pune o parte de tocmagi deasupra, apoi presură bine cu posmag şi cu parmezan sau alt caşcaval ras, şi iar tocmagi, până se vor mântui tot rânduri, apoi iar pui caşcaval, torni puţin unt pe deasupra, le pui puţin pe jeratic şi apoi la masă.

No. 166. Tocmagi de orez prăjit

Să fierbi 40 dramuri de orez în lapte, dar să fie gros, îl pui pe o farfurie şi îl întinzi ca să se răcorească; apoi tai tocmagi de un deget de lungi şi de jumătate de groşi, îi tăvăleşti în ou, îi presuri cu posmag şi îi prăjeşti în grăsime sau unt; apoi îi pui în blid, iei o lingură lapte şi amesteci înăuntru trei sau patru ouă, puţin zahăr şi scorţişoară, şi le baţi bine; apoi îl torni peste tocmagi, pui dedesubt şi deasupra jeratic, ca să se rumenească, şi le dai la masă.

No. 167. Tocmagi împărăteşti

Iei 177 dramuri făină, amesteci încet cu 200 dramuri lapte, baţi 8 ouă întregi, sare, le mesteci bine, ungi o tigaie cu grăsime şi torni aluatul înăuntru; pe urmă să-i pui spuză dedesubt şi deasupra, până se încheagă, apoi iar tocmagi de un deget să-i tăvăleşti în zahăr şi scorţişoară, le prăjeşti în grăsime, apoi le pui pe farfurie şi le presuri cu zahăr.

No. 168. Consome

Ia jumătate ocă lapte, bate înăuntru 16 gălbenuşuri ouă, pune coajă rasă de la două portocale şi zahăr pe cât voieşti de dulce, o bate bine şi apoi, prin o sită, o

toarnă în calup, pui calupul acoperit în apă fierbinte şi-l laşi să fiarbă trei ceasuri, apoi o răstoarnă pe farfurii, o presuri cu fistici tăiate şi caldă o dai la masă.

No. 169. Corăbiele

Pui într-o covăţică patru pahare şi jumătate unt topit şi strecurat şi trei pahare zahăr pisat şi cernut, le mesteci bine cu mâna, pui un ou întreg şi 9 gălbenuşuri şi tot le mesteci, apoi pui două ocă şi jumătate făină bună, tot câte o mână, şi freacă bine aluatul ca un ceas, pui şi 10 dramuri scorţişoară şi trei de cuişoare pisate şi cernute; aluatul să nu fie nici vârtos, nici moale; apoi tot iei câte o bucăţică, cât încape într-un filigean (ceaşcă, în turcă – n. n.), le faci rotunde, le pui pe tava şi le dai la cuptor, care să fie ca la ciurecuri (pesmeţi, în turcă – n. n.); cum le scoţi din cuptor, le tăvăleşti tare bine în zahăr pisat şi cernut tare subţire.

No. 170. Îngheţată

Iei jumătate ocă de zahăr, pui o litră 50 dramuri apă şi fierbe până ce leagă puţin; apoi iei o litră lapte proaspăt şi pui două gălbenuşuri de ou îl lingură şi le baţi; după aceea le mai pui în zahăr şi, punându-le pe foc, să ia o undă, apoi îl torni în calup şi, după ce se răceşte, îl iei la frecat până ce îngheaţă (se punea zăpadă şi gheaţă într-un ciubăr şi acolo se freca-rotea vasul cu îngheţată, în copilăria mea – n. n.); la o litră de zahăr mai pui două

ceşti lapte şi un gălbenuş de ou; apă se pune 50 dramuri la litră de zahăr. La cea de zmeură, de fragi şi de vişine pui puţin cârmâz (bobiţele plantei, pentru culoare – n. n.) pentru floare şi zeamă de la jumătate lămâie; însă zeama de zmeură, fragi şi altele nu se fierbe nicicum cu zahărul; asemenea se face şi cea de lămâie, punând şi coajă rasă după plăcere.

No. 171. Rahatlocum

Dramuri:

300 zahăr
600 apă
50 nesăste: zeama de la jumătate lămâie

Acestea sunt pentru rahatlocum moale.

Iar pentru vârtos:

300 zahăr
600 apă
30 nesăste: zeama de la o lămâie şi jumătate.

Cum se face întâi:

Pui zahărul cu 50 dramuri apă şi va sta la foc până se va topi; luându-l de la foc topit să-l strecori şi, cu o litră de apă ce a mai rămas, să se amestece nisesteua şi îndată să se pună pe foc, să fiarbă, însă tot să se amestece fără încetare.

Legatul se va cunoaşte că, luând cu vârful cuţitului şi răcindu-se, vei atinge de mână, şi de nu se va lipi, apoi va fi legat, iar de se va lipi trebuie să mai fiarbă; şi dacă se va lega, să se ia de pe foc şi să arunci mirodenii de care vei acea; apoi să o torni într-o tavă, însă tava să fie unsă cu unt de migdale, şi fără să se atingă cu mâna sau cu lingura; şi dacă se va răci bine, să iei zahăr pisat şi cernut foarte subţire şi, apucându-l asupra unei hârtii, îl vei tăia după obicei, şi pe urmă să-l înveleşti în zaharul cel pisat.

No. 172. Orjadă

Să iei jumătate litră migdale dulci, şase dramuri migdale amare, 100 dramuri apă, 150 dramuri zahar, două uncii (între 28 şi 35 grame) apă de flori, două picături spirt de lămâie, pisează migdalele curăţite de coajă, adăugând câte puţină apă din litra pomenită, în vreme cât le pisezi, pentru ca să nu se prefacă în unt, şi când vor fi bine pisate, adaugă rămăşiţa apei, amestecând bine, le strecoară prin o pânzătură şi pe urmă pune zahărul pisat înăuntru, adăugându-i apa de flori şi picăturile de spirt.

No. 173. Glas (glazură – n. n.)

La un albuş de ou, pui jumătate de lămâie şi zahăr cât socoteşti, îl mesteci bine, faci un cornet de hârtie şi,

punând câte puţin glas înăuntru, începi a împodobi acele ce voieşti.

No. 174. Meridon de orez

Să fierbi 44 dramuri de orez în lapte şi, dacă se răceşte, să-l mesteci cu 30 dramuri unt frecat şi cu trei ouă întregi şi trei gălbenuşuri; pui şi puţin omăt de la două albuşuri; apoi faci puţin sos de unt, ca o ceaşcă de cafea, câteva maiuri fierte, vreo 20 codiţe de raci, şase ciuperci scăzute în unt, puţin sparanghel fiert, toate acestea tăiate să se pună în acel sos şi să se fiarbă; după ce va scădea tot sosul, să baţi două gălbenuşuri cu două linguri de zeamă, să pui mâncarea aceea înăuntru; după ce ia un clocot, ungi un calup cu unt, aşezi pe fund codiţe de raci şi vârfuri de sparanghel, pui din orez pe jumătate, apoi pui în mâncarea aceea de maiuri cu raci şi celălalt orez şi o fierbi în aburi trei sferturi de ceas.

Nr. 175. Castale prăjite

Iei 60 castale (castane) coapte şi curăţite, le desfaci în două, apoi iei jumătate din castale, le pisezi cu 20 dramuri unt şi le dai prin sită, apoi pui 10 unt într-o tigaie şi aluat de 40 dramuri zahăr, şi jumătate litră de slifcă, şi pui pe un jeratic slab, şi le tot amesteci până ce se îngroaşă; apoi pui şase gălbenuşuri unul după altul tot amestecând şi le lasă de fierb vreo câteva minute, pe urmă pui aluatul pe o scândură unsă cu unt şi-l lasă de se

răceşte, după aceea faci turtişoare câte se cuprind din jumătatea castalelor, să se învelească castalele, apoi baţi câteva ouă şi iei castalele câte una, le moi degrabă, presari cu posmag subţire bine şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit, le prăjeşti, apoi le pui pe farfurie, le presari cu zahăr, cu vanilie, şi le dai fierbinţi la masă.

Nr. 176. Perje prăjite

Fierbi perjele şi le lasă de se răcoresc, apoi le scoţi sâmburii şi le pui câte o migdală curăţită; pe urmă faci aluat de făină cu două ouă, puţin vin şi zahăr cât vrei de dulce; când va fi aluatul bun, moi perjele, câte una, în aluat, şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit bine; apoi le prăjeşti, le pui pe farfurii şi le presari cu zahăr şi scorţişoară. Asemenea să faci şi cu vişinile, numai cât le legi câte patru la un loc şi le tai nodurile.

No. 177. Migdale prăjite

Pui o litră zahăr pe foc şi se topeşte bine, fără să pui apă, apoi pui înăuntru o litră de migdale curăţite şi fierbe până se prăjesc bine, pe urmă ungi o tava cu untdelemn şi le pui deasupra, până se răcesc, apoi le tot desprinzi.

No. 178. Castale îngheţate

Iei o jumătate ocă de zahăr şi pui o litră de apă şi, punând pe foc, îl laşi mai tărişor decât de şerbet, apoi pui câte castale (castane) vrei în frigarea cea de cafea şi le învârteşti pe foc până plesneşte coaja pe dânsele, apoi le curăţă, le înfige câte un beţişor subţire, le tot moi în zahăr şi le pui pe o tavă unsă cu untdelemn până se răcesc.

No. 179. Orez de cartoafe

Iei cartoafe câte voieşti, le curăţa de coajă, le speli bine şi le dai pe răzătoare într-o covată cu apă; după ce se gătesc de ras, speli acel aluat tare bine, scurgând apa dintr-însul, şi tot aşa, până se face acel aluat de cartoafe alb; apoi îl pui să se usuce la soare; după ce se usucă bine, sfarmi boţurile acelea bine, cerni ca o făină prin sită şi o pui în putină; când voieşti să o faci la masă, frământi acea făină cu albuş de ou, o dai prin chiup, o pui să fiarbă cu lapte cât cuprinde şi pui şi unt; după ce scade de fiert de lapte, fierbi şi cu untul şi apoi îl pui pe farfurii, punând pe deasupra zahăr şi scorţişoară. Aceasta este pentru pilaf; iar pentru ciorbă, frământă făina cu gălbenuş de ou şi iar o dă prin chiul sau şi prin răzătoare, şi o faci ciorbă; iar pentru pilaf se dă numai prin chiup; poţi să o frământi şi odată toată cu ou şi să o aşezi în farfurii.

No. 180. Când miroase peştele a glod

Îndată ce-l aduci din iaz, să-i pui sare şi să-i schimbi de două ori apa, apoi să-l grijeşti şi să-l faci.

No. 181. Vişinap

Spirtul pentru vişinată, dacă va fi rachiu de vin ori de vişini, să se prefacă numai o dată pe sâmburi stricaţi (striviţi – n. n.) de cireşe amare, iar de va fi rachiu de pâine (spirt de cereale – n. n.), să se prefacă de două ori, întâi pe cărbuni şi apoi pe sâmburi; vişinele să se zdrobească într-o covată nouă, să se frământe bine, să se strecoare şi zeama să se pună în tingire mare, să fiarbă până va scade o a treia parte din ea, şi apoi să se pună în o cofă nouă, să se pună la răcoare, în pivniţă, ca să stea trei zile; apoi, scoţându-se încet, ca să nu se tulbure, să se scurgă în băşici (sticle – n. n.) şi să se amestece cu spirtul, punându-se o măsură de spirt şi o măsură şi jumătate de zeamă, şi, aşa, amestecat, să se îndulcească. După ce se va amesteca zeama cu spirtul, poate sta cât de mult ne-îndulcit, fără a se sminti, iar neamestecată se strică; vişinata va fi mai bună, dacă vişinele se vor amesteca şi cu cireşe amare.

No. 182. Vişinap

Să iei o balercă de o vadră (10 litri – n. n.), apoi să alegi vişini frumoase şi s-o umpli, încât să o laşi deşartă de trei degete; apoi să iei două ocă de zahăr (o oca – un kg şi un sfert, respectiv un litru şi un sfert – n. n.) şi le fierbi, să le laşi ca de şerbet, să torni acel zahăr în balercă, şi peste acel zahăr să torni spirt de sâmburi cât va mai intra ca să se umple balerca bine; apoi să se ţie la răcoare, câtăva vreme, şi pe urmă o scurgi prin beşici (sticle – n. n.).

No. 183. Vişinap

Să pui vişini multe, alese, să le pisezi bine, cu sâmburi, cu tot, apoi să umpli pe jumătate o balercă, cât vei voi de mare, şi să umpli balerca cu spirt, să o laşi aşa, să şadă la răcoare, până la 15 august, apoi să scurgi acel spirt şi să-l îndulceşti cu vutcă (rachiu zaharisit rusesc sau lichior – n. n.).

No. 184. Cum se păstrează pătlăgelele

Pătlăgelele ce voieşti a le păstra pentru bucate să le tai în patru, să le înşiri pe o sfoară subţire şi să le pui ca să se usuce la umbră, unde să nu bată nici soarele, nici vântul, pentru ca să nu scoată gustul din ele; şi să stea

spânzurate până când vei avea trebuinţă, şi atunci, muindu-le cu apă caldă, poţi să faci orice fel de bucate ca şi cu proaspete.

No. 185. Pătlăgele murate

Pătlăgelele ce se murează să se despice la mijloc pe patru locuri şi să pui în crăpături usturoi hăcuit cu frunză de ţelină, apoi să opăreşti frunză de ţelină, să legi pătlăgelele pe la mijloc şi să le aşezi în putină, punând sare, şi să le tescuieşti foarte bine, ca să stea până se vor mura.

No. 186. a) Cum se fac drojdiile de pâine

Să iei aluat de plămădeală, să fie mare cât un măr domnesc, să-l pui într-o ulcică şi să torni o litră de vin, să-l laşi până a doua zi, să iei o oală cu apă ca două ocă, să pui un pumn de hamei şi cinci cepe ca nuca de mari, şi să fiarbă până a scade de trei degete apa, şi apoi să zbaţi tărâţă de grâu, să le pui într-o covăţică cu apa cu hameiul şi cu ceapa la un loc, să opăreşti tărâţele şi, mestecându-le bine cu o lingură, să le laşi să se răcească. În ulcica aceea cu aluat muiat în vin să pui două linguri de miere, să mesteci şi să torni peste tărâţele acelea opărite cu hamei şi, frământându-le bine, să le laşi la căldură până a doua zi, să le faci bucăţele, să le usuci bine la soare sau pe sobă şi când vei plămădi de pâine, întâi să pui doi

pumni făină într-un gavanos mare şi să torni apă clocotită peste făină şi s-o mesteci bine cu o lopăţică, ca să nu aibă boţuri; şi după ce se răcoreşte, să fie mai înainte muiate într-o strachină 15 boţuri de drojdii în apă abia caldă şi peste drojdii să torni jumătate pahar de vin, şi apoi să strecori drojdiile printr-un şervet şi să le torni în gavanos peste făina cea opărită şi s-o baţi bine cu lopăţica şi s-o pui la căldură, şi, ridicându-se, iarăşi s-o baţi cu lopăţica, şi iarăşi s-o pui la căldură, până în de trei rânduri s-o laşi să se ridice, şi apoi să torni plămădeala în capătul coveţii, ca s-o plămădeşti, şi, ridicându-se în capătul coveţii, s-o frământi după obicei.

No. 187. b) Drojdii de pâine tare bune

Să pui apă într-o oală mare şi să pui înăuntru şase perje uscate, şase cepe şi hamei, şi să fiarbă tare bine, apoi să pui într-o covăţică trei străchini tărâţă tare bine zbătută şi strecori acea apă peste tărâţe, să le opăreşti, şi, mestecându-le, le laşi să şadă 24 de ceasuri, după aceea le torni pe o masă şi le laşi să se usuce bine, şi aşa stau bine şi şase luni. Când voieşti să faci pâine, pui într-o oală borş şi hamei de fierbe bine, apoi iei două mâini de făină şi le opăreşti cu apa aceea, strecurând-o, şi bate bine cu o lopăţică, apoi ia puţine drojdii din cele mai sus însemnate şi le tai cu vin, şi le toarnă prin sită în plămădeala aceea, şi, bătând-o iar, o pui la căldură până a doua zi, şi a doua zi frământă pâinea după obicei; această plămădeală trebuie făcută de câte ori vrei să faci pâine tot

de cu seară, iar drojdiile mai sus însemnate ţin şi şase luni.

No. 188. Must pentru muştar

Să scoţi must răvac, să faci cenuşă de viţă de vie, să pui cât socoteşti de mult în must de cu seară şi a doua zi să-l scurgi binişor şi să-l pui să fiarbă bine, punând înăuntru 20 sau 25 gutui tăiate şi să scadă trei părţi, apoi pui acel must în beşici; şi când vrei să faci muştar, pui de pisează muştarul, îl cerni prin sita cea deasă şi îl opăreşti de 10 ori, apoi tot pui câte puţin must şi tot mesteci până se face cât vrei de gros; de ai must mult, să opăreşti muştarul cu must,

No. 189. Halva de făină de orez

Să iei o ocă făină de orez, pe care-o faci în următorul chip: să alegi orezul, să-l speli bine, să-l usuci, să-l pisezi şi să-l cerni, apoi să iei jumătate ocă unt proaspăt şi să-l topeşti, şi când începe a fierbe, cu o mână să pui făina cea de orez şi cu o mână să mesteci, şi să tot mesteci până-a începe a se muia şi să laşi să fiarbă tot mestecându-l, apoi să-l cerci cu dosul lingurii ridicând aluatul şi când fierbe pe lingură, atunci îi gata şi-l iei de la foc, şi să torni înăuntru jumătate ocă lapte clocotit şi o ocă zahăr topit şi clocotit, şi, mestecând bine, o acoperi; lingura să fie de lemn, apoi o pui în farfurii.

No. 190. Chitonag de gutui

Să pui gutuile să le scobeşti şi să le fierbi tare bine, apoi să le treci prin sită şi, la o ocă şi jumătate de gutui, pui o ocă zahăr şi jumătate ocă zeamă de gutui şi-l legi bine.

No. 191. Beltea de gutui

Să cureţi gutuile şi să le scobeşti, apoi să torni apă, să treacă de un lat de mână deasupra, şi să fiarbă până crapă gutuile, să pui şi vreo 4 sau 5 mere roşii, apoi le laşi până a doua zi, şi, la o ocă zahăr pui trei linguri zeamă şi-l legi cât trebuie.

No. 192. Oţet de vin

Să iei o balercă de două vedre, să fierbi o litră de linte foarte bine, pe care să o pui la căldură, să se înăcrească, şi apoi să o pui în balercă, deşartă fiind încă; după aceasta, să iei două ocă oţet de vin tare şi să faci din jumătate de pâine frigănele prăjite, care încă călduţe fiind să le moi în oţet şi să pui în balercă, turnând şi rămăşiţa oţetului peste ele şi două ocă de vin. Pe urmă să se aşeze balerca la soare, lăsând-o trei zile; la împlinirea acelor trei zile, să torni înăuntru două lopăţele de spuză foarte înfocată şi o ocă de vin pe deasupra, şi, tăvălind balerca bine, să mai şadă trei zile, după împlinirea cărora iarăşi

să pui două ocă de vin şi aşa să se urmeze până se va umple balerca, şi atunci o vei lăsa patru săptămâni la soare, şi se va face oţetul tare, şi atunci numai deşertând-o într-o balercă mare, vei adăuga câte cinci ocă vin tot la trei zile, punând şi spuza în jumătate, tot la trei zile; vinul să fie rece din pivniţă, nestătut afară la soare.

No. 193. Ceară pentru scânduri

Iei o ocă ceară albă sau galbenă, o razi bine şi o pui într-o oală să fiarbă bine cu apă curată limpezită; după ce s-a topit bine ceara şi a clocotit, iei oala de la foc şi, după ce se astâmpără de fiert, pui 18 loturi saltortori, cu o mână pui şi cu o mână amesteci bine; această ceară ţine multă vreme aşa. Când vrei să ceruieşti, întâi le freci bine şi le ştergi cu petica curată, apoi iei din acea ceară mai sus însemnată două sau trei bucăţi, torni apă curată limpezită şi o freci bine cu mâinile, până se face cum trebuie de groasă, să nu fie nici groasă, nici subţire, şi pui înăuntru praf galben ce se cheamă *pulvis radicis curcuma* atâta pe cât vrei să faci scândurile de închise; apoi ungi scândurile şi, după ce se usucă, freci bine cu periile şi ştergi cu peticele.

No. 194. Mijloc de a face brânză din cartoafe

Se aleg cartoafele cele mai mari, mai bune şi galbene. Aceste cartoafe se pun la fiert într-o oală mare.

După ce au fiert bine şi s-au răcit, le scoate peliţa şi le freacă bine într-o doniţă, până când se fac ca un fel de aluat. La cinci ocă de acest aluat se pune o ocă de smântână şi sarea trebuincioasă; pe urmă se amestecă şi se freacă bine. Când se socoate că-s destul frecate, amestecătura aceasta se acoperă şi se lasă la odihnă trei sau patru zile. După aceea amestecătura iar se freacă şi brânza se pune în panere sau în coşărci mici, ca să se scurgă umezeala; pe urmă se pune să se usuce la umbră şi apoi se aşează în oale mari sau în putini, unde rămâne 15 zile. Brânza atunci este gata şi bună de mâncat; dar cu cât această brânză este mai veche, cu atâta-i mai bună.

Acest fel de brânză este mai bună decât toate celelalte, pentru că nu se iuţeşte, n-o mănâncă viermii şi că se păstrează proaspătă ani întregi. Numai putinile şi oalele trebuie să fie bine astupate şi puse într-un loc uscat.

Când vrea cineva să aibă brânză mai bună, atunci pune patru ocă de cartoafe şi două ocă de smântână; când vrea să aibă încă brânza cea mai bună, atunci să pună două ocă de cartoafe şi patru ocă smântână.

No. 195. Mijloc de a ţine nucile proaspete un an întreg

Nucile sunt bune de mâncat cât sunt verzi, proaspete şi că se pot dispeliţa. De aceea s-a găsit acum un mijloc prin care se pot păstra verzi un an întreg. Îndată ce

nucile dezghiocat din coaja lor cea verde, se pun în coşărci: un rând de nuci şi un rând de nisip şi deasupra se acoperă iar cu nisip. Coşărcile se pun într-un loc slobod, ca să le poată bate vântul, şi primăvara nucile sunt aşa de proaspete ca şi când ar fi fost atunci culese din copaci.

No. 196. Mijloc a scoate sarea de prisos din bucatele cele prea sărate

Trebuie să întinzi un şervet sau o bucată de pânză de in peste gura oalei unde se află bucatele şi să presari o mână de sare peste acea pânză şi curând tot acel prisos de sare, ce se află în bucate, se trage, numai să se bage de seamă, bucatele să fie fierte.

Tot acel sfârşit poate să facă şi cu o bucată de burete curat, punându-l în oală; bucatele aflându-se încă în clocot, acest burete suge toată sarea.

No. 197. Mijloc ca să se ouă găinile în fiecare vreme a anului

Trebuie să iei o mulţime potrivă de coajă de sământă de in şi să se pună într-un cuptor de mijloc cald, să se usuce, şi, pisând-o în praf nu prea subţire, să iei tot

atâta tărâţe de grâu şi tot atâta şi făină de rând şi, mestecând toate aceste lucruri bine, se face, cu puţină apă, aluat, cu care trebuie să fie hrănite găinile, şi asemenea hrană va aduce un rod mare la fieştecare vreme a anului.

No. 198. Metodă de a limpezi vinul turburat

Ia cremeni obişnuite şi le pisează în bucăţele, ca să poată cu lesnire intra prin vrana polobocului, pune fărâmăturile într-o tigaie şi le înfierbântă pe cărbuni aprinşi, până se vor înroşi de tot. După aceea slobozi bucăţelele, una câte una, în polobocul cu vin. Câtăţimea cremenilor ce ai să torni în poloboc, stă fireşte în cumpănă cu câtăţimea şi soiul vinului. Aceste cremeni au a sta în vas 6 săptămâni şi după această vreme se încearcă vinul dacă s-a limpezit. De nu s-a limpezit încă şi faţa lui nu bate în faţa aurului, atunci mai poftoreşti o dată zisa primire cu cremenile, iar de este limpede şi curat, îl pritoceşti. Păşirea aceasta se poate cu bun scop urma la orişice vin bolnăvicios, iar mai cu seamă la vinuri noi, care au în sine încă multe drojdii. Cu acest mijloc se face vinul mai blând, mai spirtos, mai plăcut şi arătător de o faţă mai veche; cu un cuvânt, el câştigă prin aceasta o bunătate, care îl arată ca şi cum ar fi cu vreo câţiva ani mai vechi.

No. 199. Mijloc de a scoate din vin mirosul de poloboc

Ia o gutuie mare, tai-o în cruciş, aşa ca să n-o curmi de tot, ci să se ţină părţile împreună, leag-o bine cu o aţişoară şi o slobozi în vas, să spânzure câtăva vreme, dar însă ca abia s-atingă faţa vinului; şi ţi-ai ajuns ţintirea. De este vasul mare, atunci, după socotinţă, spânzuri mai multe gutui într-însul.

Încă şi cu acest mijloc se mai poate stinge mirosul cel urât din vinuri: dacă de la o pâine de secară, tăind coaja cam groasă, vei prăji-o la cărbuni de foc, pe un grătar, după aceea, dimpreună cu cinci dramuri jumătate de frunze de dafin şi cu o bucăţică de lemn sabina cât degetul de lung, le vei lega într-un petic curat de pânză şi legătura vei spânzura-o în vasul cu vin; sau, şi mai într-alt chip: dacă, în vreme de 14 sau 21 de zile, luând în toate dimineţile câte o pâine caldă, după cum va fi vasul mai mis sau mai mare, şi adică îndată după ce s-a scos pâinea din cuptor, şi tăind-o în două, o pune pe vrana polobocului; după aceea, pritoceşti vinul într-alt vas curat şi spânzuri într-însul ceva din lucrurile mai sus pomenite, şi aşa se îmbunătăţeşte vinul iarăşi.

No. 200. Chipul de a putea ţine vara, câteva săptămâni, carnea proaspătă

Presoară carnea cu praf de cărbuni şi o aşează într-un vas de piatră, cu capac bine potrivit; leagă apoi acel vas într-o băşică şi-l aşează în pivniţă. Dar mai înainte de a aşeza carnea în vas, afumă-l binişor cu fum de cărbuni, ca să îndepărtezi dintr-însul aerul cel rău, şi în locul aceluia să intre gazul cel acricios de cărbune şi cu drojdii de bere sau de vin; dacă se va uda carnea poate a se păstra bine mai multe săptămâni, fără ca să capete vreun miros urât.

c u p r i n s